



VALBUENA 5°

VALBUENA 5°

VALBUENA 5°





- SPECIALE -

SHTËPIA E SHAMPANJËS LOUIS ROEDERER

8-48

Një kërkim për përsosmëri që përfshin dy shekuj

- > Toka e duhur është çelësi i çdo vere të shkëlqyer
- > Një koreografi midis njeriut dhe natyrës
- > Te Louis Roederer, gjithçka është çështje gustoje

Një ditë në Familjen

24-25

Louis Roederer



51-54

Udhëtimi i Marcel Ott*



69

Rajone të verërave të Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s për t'u vizituar



88

Historia e pijes, trashëgimia e së cilës që na vjen nga mijëvjeçarët



84

Këta yje do ju frymëzojnë të zbrazni një gotë vere. Ose dy...



98

Shishet e verës 350-vjeçare të Shipwreck janë gati për në ankand. A do të marrësh një gllënjë?



Kopertina

Botues:
Alejandro Group

Drejtore:
Erjola Braha

Drejtore Marketingu:
Julian Alliu

Kryeredaktore:
Ledjana Saliu

Gazetar:
Endri Allmuça

Fotograf:
Arben Bici

Design & Layout:
Julian Alliu



Alejandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com

PART OF



THE
PLAZA
TIRANA

WWW.PLAZATIRANA.COM

convivium
food experience

Dal Forno Romano



SHTËPIA E SHAMPANJËS
LOUIS ROEDERER

Një kërkim për përsosmëri që përfshin dy shekuj

Një nga të mëdhatë e fundit e Shtëpive të Shampanjës të drejtuara nga familja Kur trashëgoi Shtëpinë e Shampanjës në 1833-in, esteti dhe sipërmarrësi Louis Roederer zgjodhi një qasje vizionare për të pasuruar hardhitë e tij, duke synuar zotërimin e çdo faze të krijimit të verës. Ai farkëtoi stilin, karakterin dhe shijen unike të verës. Në mesin e shekullit të nëntëmbëdhjetë, Louis Roederer bleu disa nga vreshtat e shkëlqyeshme të Champagne - një qasje që ballafaqohej me maturi me praktikat bashkëkohore. Ndërsa Shtëpitë e tjera të Shampanjës

e blenë rrushin e tyre, Louis Roederer kultivoi vreshtat e tij, u njoh me karakteristikat specifike të secilës parcelë dhe siguroi në mënyrë të kujdesshme tokën e përsosur. Parimi udhëheqës i Louis Roederer ishte që vera e shkëlqyer varet nga cilësia e tokës, nga pasioni për traditën dhe nga një vizion i mprehtë i së ardhmes; fama dhe reputacioni i Shtëpisë së Louis Roederer ishte vendosur fort. Trashëgimtari i tij, Louis Roederer II, ishte iluminuar po aq dhe adoptoi qasjen e vetëdijshme të babait të tij për prodhimin e shampanjës, menaxhimin e pasurive të trashëguara dhe guximin instiktiv.



“*Cuvée-të (përzierje speciale ose kade rrushi të zgjedhura me cilësinë më të lartë) e Shtëpisë së Louis Roederer janë fryt i punës këmbëngulësve me përbërës thelbësorë, bashkëpunimin e ekspertëve, një kërkim për ekuilibrin e përsosur dhe rrush rezistent plot aromë, të kultivuar në tokën Champagne, duke prodhuar një verë me karakter veror dhe elegancë kristallore*”

Toka e duhur është çelësi i çdo vere të shkëlqyer

Roederer gjithashtu u frymëzua nga shumë libra dhe vizatime që i koleksionoi me shumë mendjemprehtësi. Në vitet 1870, Shtëpia e Shampanjës Louis Roederer filloi të eksportojë verërat e saj në Shtetet e Bashkuara, madje edhe Carit Aleksandër II të Rusisë.

Një burrë me shije të

shkëlqyeshme dhe një studiuues i rreptë, Louis Roederer II prodhoi një shampanjë ekskluzive për Carin dhe lançoi një koncept të ri: pikërisht Cuvée de Prestige. Ajo u krijua në 1876 dhe u emërtua "Cristal". Që nga ajo kohë, delikatesa dhe hijeshia e "Cristal" kanë farkëtuar reputacionin e Louis Roederer për përsosmëri.



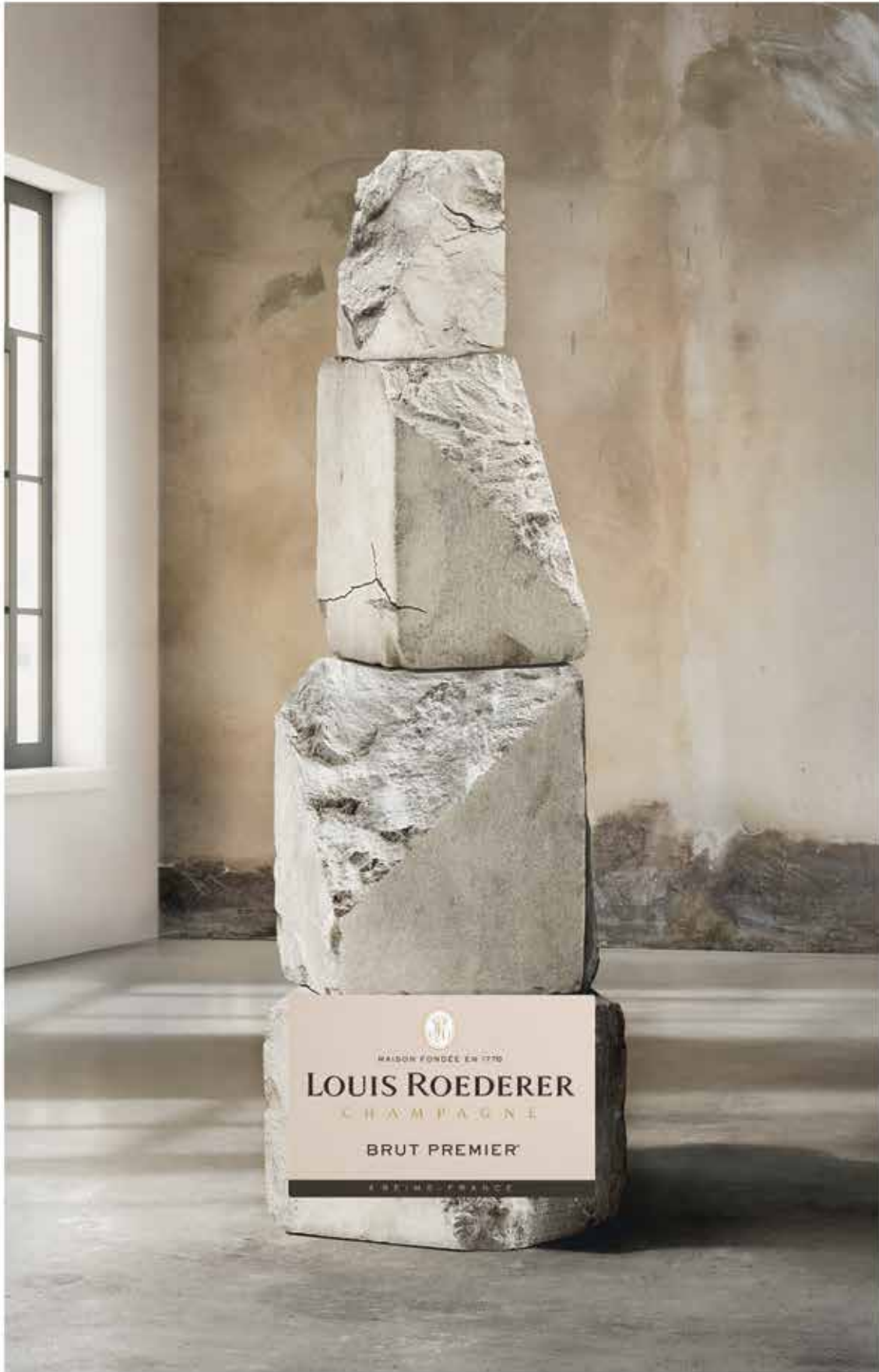
240

hektarë vreshta shtrihen ekskluzivisht në Grands dhe Premiers Crus të Marne

Në vitet 1920, trashëgimtari i ardhshëm i Shtëpisë së Louis Roederer, Léon Olry-Roederer, shenjtëroi përpjekjet e tij për të krijuar një verë shumë të ekuilibruar - një përzierje e qëndrueshme dhe delikate e disa vreshtave, për të siguruar që vera do të ishte gjithnjë me cilësi

më të lartë. Kjo verë do të përbënte bazën për Brut Premier-in e mëvonshëm. Kjo përzierje e shkëlqyer kontribuoi shumë në rilindjen e Shtëpisë së Louis Roederer. Pas vdekjes së tij, nga viti 1933 e tutje, kantina u menaxhua nga e veja e tij me vullnet të fortë,





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Camille, e cila drejtonte Shtëpinë e Shampanjës me inteligjencë të frikshme dhe dinamizëm të veçantë. Camille i adhuronte garat me kuaj dhe zotëronte një nga stallat më të famshme në botë; ajo ishte gjithashtu një përkrahëse e mirinformuar e artit dhe përqafoi aspektet më festive dhe të këndshme të shampanjës. Camille Olry-Roederer organizoi shumë festa në hotelin Particulier të familjes në Reims. Këto festa patën një ndikim të qëndrueshëm në historinë e

Shtëpisë dhe prezantuan një gjeneratë krejt të re të adhuruesve të verës në gëzimet e Louis Roederer Champagne.

Nipi i saj, Jean-Claude Rouzaud, një oenolog dhe agronom, mori përsipër drejtimin e tërë pasurisë dhe vendosi të konsolidojë vreshtat. Nëpërmjet përkushtimit të tij pasionant ndaj zanatit të kultivuesit të vreshtave, ai kultivoi më shumë se kurrë cilësitë inovative që janë përfaqësuese të filozofisë së Shtëpisë.

Shtëpia Louis Roederer ka mbetur një kompani e pavarur, në pronësi të familjes dhe tani menaxhohet nga djali i Jean-Claude, Frédéric Rouzaud, i cili përfaqëson gjeneratën

e shtatë të familjes. Me të njëjtën këmbëngulje dhe besim të palëkundur në profesionin e tij krijues, Shtëpia Louis Roederer eksporton çdo vit tre milionë shishe në të gjithë botën.



• LOUIS ROEDERER •

NJË NDJENJË NATYRALE PËR VRESHTARINË

Qasja ngastër për ngastër për kultivimin e hardhisë, e cila merr parasysh specifikat e tokave të ndryshme, mundëson prodhimin e një rrushi jashtëzakonisht të pjekur.



Intuita vizionare, që çoi në krijimin e një pasurie të jashtëzakonshme

Në 1845-n, Louis Roederer siguroi 15 hektarë në vreshtat Grand Cru të Verzenay. Ideja - e cila ishte mjaft e pazakontë në një kohë kur rrushi kishte pak vlerë - ishte të bëhej një kultivues vreshtash në mënyrë që të zotëronte të gjithë procesin e krijimit të verërave të tij. Që nga ajo kohë, çdo e vjelë Louis Roederer e ka origjinën ekskluzivisht

nga hardhitë, të cilat janë me të vërtetë të rralla në rajonin e Champagne. Kërkimi për një larmi terroires, crus-es, parcelash dhe varietetesh rrushi në vreshtat (për të përdorur shprehjen "burgundian") u integrua me shpejtësi nga Shtëpia Louis Roederer. U implementua një strategji fillestare, e cila përfshinte blerjen e par-

celave specifike të zgjedhura për kapacitetin e tyre për të prodhuar verëra të veçanta. Kjo strategji është ende një komponent thelbësor i zhvillimit të vazhdueshëm të Shtëpisë.

Në vitin 2013, vreshtat e Louis Roederer shtriheshin në 240 hektarë dhe përfshinin 410 parcela.



Kjo strategji mbetet një komponent thelbësor i zhvillimit të vazhdueshëm të Shtëpisë Louis Roederer.

Toka e duhur është çelësi i çdo vere të shkëlqyer

Duke marrë parasysh specifikat e tokave të ndryshme dhe praktikën e vreshtarisë 'të bërë me porosi' mundësojnë të arrihet pjekuria optimale e rrushit. Kjo punë precize kryhet duke respektuar biodiversitetin dhe, gjithnjë e më shumë, parimet e

kultivimit biodinamik. Vreshtat janë të vendosura në tri krahina klasike të Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne dhe Côte des Blancs. Diversiteti dhe pjelloria e këtyre vendeve i ofrojnë Shtëpisë Roederer një gamë të gjerë dhe të pasur, nga e cila krijohen verërat.

Louis Roederer kultivon 3 lloje tradicionale të rrushit: Chardonnay vlerësohet për mineralitetin, finesën dhe elegancën e saj; Struktura e fortë e Pinot noir shton përbërje në përzierje dhe i përgatit ato për vjetërim; Pinot Meunier është një varietet më pak i rafinuar i rrushit, përshtatshmëria e të cilit

sjell harmoni dhe butësi për cuvée të caktuara. Rrushi vilet me kujdes me dorë, mblidhet në kova dhe shtypet në vendin e të vjelave. Procesi i shtypjes është delikat, sepse kokrrat e kuqe nuk duhet të ndryshojnë ngjyrën e lëngut, i cili duhet të ruajë ngjyrimin dhe qartësinë e tij të artë.



Karakteristikat specifike të secilës cru ruhen deri në procesin e përzierjes

Ruajtja e origjinalitetit të parcelave

Ky proces i saktë i përzgjedhjes dhe fermentimi ngastër për ngastër sigurojnë që origjina dhe gjurmueshmëria e rrushit të respektohen dhe të sigurohet një protokoll i përsosur i frutave nga secili rresht rrushi.

Prandaj, ekuilibri natyror i secilës ngastër ruhet dhe vreshtat mbrohen nga ndikimet e jashtme. Kjo sjell cilësitë më të mira në verëra.

Brenda cuvee-së dhe fuçive vera zhvillohet si një "entitet" në vetvete,

me cilësitë e veta - dhe nganjëherë inferiore- që enologët e zhvillojnë dhe shfrytëzojnë plotësisht. Në këtë fazë, e gjithë pasuria dhe larmia e frutave dalin në pah. Përmbajtja e depozitave të fermentimit shihet çdo ditë dhe klasifikohet në familje

shijesh, aromash dhe karakteresh. Çdo vrotim nga ana e shijuesve të verës shënohet me kujdes. Duke i shijuar dhe riklasifikuar vazhdimisht, verërat maturohen gradualisht dhe zhvillojnë karakteret e tyre unike. detaj



A hand is holding a white rectangular card in the foreground. The card contains text in Albanian. The background is a vast vineyard landscape with rows of grapevines stretching across rolling hills under a cloudy sky. The vines are mostly bare, suggesting a dormant season. The overall scene is captured in a cinematic style with soft lighting.

Një koreografi midis njeriut dhe natyrës

Ne mrekullohemi me magjinë e Natyrës dhe përpiqemi gjithmonë të imitojmë standardet e saj të larta. “Louis Roederer” punon me ritmin e natyrës dhe zbut terrorin, pa e sforcuar atë. Ky bashkim intim është një draft i vështirë, i vënë në jetë dhe përmirësuar nga njeriu, që më pas zbutet dhe perfeksionohet me kohën.



Në harmoni

Nëse respektimi i natyrës është çelësi, puna e njeriut është mekanizmi. Kjo simbiozë e përsosur krijon fruta të shëndetshme, të ëmbla dhe me lëng. Prodhimin e verës e kanë në gjak dhe përpiqen ta dëgjojnë natyrën çdo ditë për të ndihmuar në transmetimin e së vërtetës së saj absolute, duke përdorur praktika miqësore dhe etike që respektojnë botën e gjallë.

Koha, luksi final

Shtëpia e Shampanjës Louis Roederer ka krijuar verëra për më shumë se dy shekuj. Përgatitja e një shampanje të shkëlqyer kërkon një ritëm të

ngadaltë, këmbëngulje dhe vetëkontroll. Koha është luksi final. Koha për të reflektuar, për t'u stazhinuar dhe për të hetuar. Koha për të treguar durim

në përzierjen e komponentëve, koha për t'u rikthyer dhe për të filluar sërish për të zgjedhur një rrugë më të mirë, koha për të shkëmbyer përvojë

dhe për të punuar bashkërisht drejt krijimit të shampanjave të jashtëzakonshme nga terroirë unikë, të punuar me respekt, pasion dhe përlulesi.

Koha, matura dhe këmbëngulja janë ato që ushqejnë, zbulojnë dhe rrisin krijimin. Kështu lindin shampanjat e shkëlqyera të Shtëpisë së Shampanjës Louis Roederer

Njeriu, mjeshtri dhe udhëheqësi

Frutat me cilësi të lartë gjithmonë japin një shampanjë me cilësi të lartë. Ajo ka nevojë për aromë dhe kjo aromë duhet mbjellë bashkë me rrushin. Kjo larmi aromash duhet të jetë pjesë në secilën prej llojeve të veçanta të verës, më pas duke i bërë bashkë, përzihen për të arritur ekuilibrin dhe harmoninë e përsosur. Aromat e shampanjës janë gdhendur në zemrën e natyrës, me të cilën punohet në simbiozë. Roli si artizanë është ta udhëheqësh natyrën sa më mirë të mundesh, për të nxjerrë atributet e saj më të mira.

Natyra, themeluese e shampanjave të përsosura Roederer

Vëzhgimi i natyrës mundëson krijimin e shampanjave të shkëlqyera të Shtëpisë së Shampanjës Louis Roederer. Ata eksplorojnë natyrën çdo ditë, duke ekzaminuar tokat, duke kontrolluar pulsën e tokës dhe duke frymuar në ajrin e pastër përreth vreshtave. Gjatë gjithë sezoneve, duke përparuar me ritmin e qëndrueshëm të mekanizmit Roederer, kapin cilësitë e natyrës dhe punojnë duke respektuar tokën sa më shumë të jetë e mundur.





LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Cristal i sapolindur 2008 vjen me një guxim këmbëngulës, plot premtime. Ai është formësuar nga koha dhe tokat granulore dhe tani është gati për t'u shijuar, pas dhjetë vjetësh vjetërimi

Këmbëngulja

Koha ka funksionuar me magjinë e saj. Cristal është një gjigant me guxim këmbëngulës. Është ende shumë i ri, edhe pas shumë vitesh të prehura në qilare. Toka granulore ka përqendruar strukturën e tij dhe i ka dhënë energjinë unike dhe thellësinë befasuese. Intensiteti, bollëku dhe këmbëngulja e tij e çojnë përtej çdo kufizimi. Afirmon egzistencën e tij e rrjedh po aq ëmbël sa një lumë malor, tashmë i strukturuar nga forca dhe përqendrimi i të vjelave.

Terriori

Nga thellësia e strukturës granulore, Cristal ka farkëtuar identitetin e tij në këto toka gëlqerore që pasqyrojnë rrezet e diellit të verës dhe ngërthejnë dritën e butë të dimrit. Cristal ka një forcë të moderuar dhe një pastërti dominuese, si një kërcim pabesueshmërisht elegant i një balerine në fluturim. Një jehonë e frutave të shkëlqyera, një emocion fillestar që depërton në bërthamë dhe përmbush pritshmëritë. Guri gëlqeror i jep verës konsistencën e saj të bukur solide, përqendrimin, si dhe një butësi eterike e një intensitet delikat.

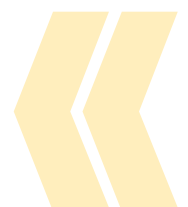
Të vjelat 2008

Viti i të vjelave 2008 ishte një vit kontinental, intensiv dhe i nxehtë, me temperatura shumë të larta dhe një mot ku vraponin periudha diellore e freskie. Cristal 2008 është mishërimi i këtij përqendrimi, intensiteti, energjie dhe kompleksiteti.



"Cristal 2008 është i thellë, intensiv dhe dominant. Ai ofron pasqyrimin perfekt të tokave të tij granulore, të cilat i japin strukturën e tij të kadifenjtë dhe intensitetin delikat"

Jean-Baptiste Lécaillon, Master i Qilarëve





Te Louis Roederer, gjithçka është çështje gustoje


Vreshtat kanë një karakter të theksuar verior dhe toka është burimi i verërave cilësore. Të gjitha parcelat—pasuria, e cila fillimisht përfshinte 100 hektarë të blera në 1850-n, tani shtrihet në mbi 240 hektarë — u zgjodhën dhe u blenë me kujdes në terroirët më të mirë të Champagne, në Grands and Premiers Crus të Montagne de Reims, Côte des Blancs, dhe Vallée de la Marne. Njerëzit e Louis Roederer kanë një lidhje të thellë në vreshtat - kjo është ajo që e dallon Shtëpinë Roederer nga gjithë të tjerët. Të gjithë vreshtarët janë të familjarizuar përsosmë-

risht me ngastrat e tyre dhe madje me secilën hardhi, për të cilën kujdesen vit pas viti. Kjo krijon një lidhje unike midis vreshtave dhe njerëzve, të cilët u kushtojnë tërë kohën dhe energjinë e tyre.

Hardhia dhe verërat

Ndërsa hardhitë flenë, punëtorët vazhdojnë punën e tyre

Në dimër hardhitë flenë, por punëtorët vazhdojnë punën e tyre jetësore. Krasitja, e cila fillon në nëntor, vazhdon në janar. Është një nga detyrat më delikate dhe e kërkuar fizikisht. Është delikate sepse ekzistojnë forma të ndryshme të krasitjes: 'Cordon de Royat', ose sistemi i krasitjes, i cili përdor degëzim të njëanshëm për secilën hardhi, përdoret



Te Louis Roederer, vreshtaria është një punë skrupuloze. Është një kërkim ditor për përsosmëri për vreshtarët tanë: në çdo parcelë, ata krasitin, rrallojnë gjethet e vreshtave të veçanta, që kultivojnë nga një vit në tjetrin. Kur fruti shfaqet, shijohet, analizohet dhe mbahet shënim nga ekipet e prodhimit. Shijimi i rrushit - kontakti i drejtpërdrejtë me tokën dhe shpirtin e frutave - dikton vjeljet e ardhshme.

tradicionalisht për Pinot noir; dhe metoda bilaterale e degëzimit, e njohur si krasitja "Chablis", e cila përdoret për Chardonnay. Është e rëndësishme të mos teprohet me prerjen e nyjes së degës për të siguruar një qarkullim efektiv të vlerave ushqyese. Në të ftohtin ekstrem të janarit, kjo punë është jashtëzakonisht e vështirë. Shkurtimi nuk duhet të bëhet kurrë në temperaturë nën minus 5°C. Gjatë një dite tipike, vreshtarët në përgjithësi alternohen me njëritjetrin gjatë krasitjes, e cila është monotone dhe shumë e vështirë për t'u realizuar nga mëngjesi në mbrëmje (më shumë se 8,000 prerje me gërshtë!), dhe lidhin hardhitë, e cila do më pak mundim. Lidhja konsiston në lidhjen e fidanëve të hardhisë me tel mbështetës, i cili më pas ngrihet



ndërsa fidanët rriten. Kjo punë tradicionalisht është realizuar nga gra, të cilat veshin në mënyrë elegante tufat e telave rreth belit.

Vreshtat, një "laborator" i vërtetë

Toka është burimi i shampanjave cilësore, por është puna e mundimshme e vreshtarëve dhe e enologëve në çdo hap të krijimit të tyre që i bën ato shampanja të shkëlqyeshme. Kultivuesit e verës dhe verëbërësit në një përpjekje të vazhdueshme për përsosmëri, njerëzit që krijuan shampanjat Louis Roederer dinë të kujdesen për parcelat - të cilat janë veçanërisht të ekspozuara ndaj klimës së ndryshueshme -, duke përshtatur

vreshtarinë me llojin e tokës në secilën parcelë. Kultivuesit e verës janë duke përjetësuar traditën e vjetër të arritjes së pjekurisë optimale të rrushit, duke respektuar tokën dhe biodiversitetin mjedisor. Rritja e përdorimit të kultivimit biodinamik u lejon atyre të pasurojnë më tej paletën e aromave në dispozicion të tyre.

Një proces fisnik dhe plotësisht i kontrolluar

Rrushi i 410 parcelave të Shtëpisë Roederer shtypet në vend. Lëngjet që rezultojnë, ruhen veçmas, sipas parcelës së origjinës së tyre, në mbi 450 rezervuarë të vegjël fermentimi çeliku inoks,

Duke marrë parasysh historinë e secilës parcelë dhe duke përshtatur kultivimin në specifikat e tokave të ndryshme, vreshtat e bëra posaçërisht lejojnë prodhimin e një rrushi jashtëzakonisht të pjekur, me gjithë klimën e ndryshueshme të zonës së Champagne. Kjo punë e mundimshme kryhet duke respektuar larmishmërinë e mjedisit dhe, gjithnjë e më shumë, parimet e kultivimit biodinamik.

ku fillon procesi i fermentimit. Ky proces i saktë i përzgjedhjes dhe fermentimit të ngastër për ngastër sigurojnë që origjina dhe gjurmueshmëria e rrushit të respektohen dhe të sigurohet një protokoll i përsosur i frutave nga secili rresht rrushi. Përmbajtja e depozitave të fermentimit shijohet çdo ditë dhe klasifikohet në familje shijesh, aromash, karakteresh... Duke i shijuar dhe riklasifikuar vazhdimisht, verërat maturohen gradualisht dhe zhvillojnë karakteret e tyre unike.

Një ekuilibër i përsosur

Verërat duhet të përzihen për të krijuar shampanjat Louis Roeder-



Kryeveprat
e sotme po
vendosin
standarde
gjithnjë e më
të larta për
verërat e së
nesërme

**- Kërkimi i Louis
Roederer për
përsosmëri**



er: përzierjet unike janë fryt i intuitës dhe talentit të një ekipi njerëzish të udhëhequr nga Masteri i Qilarit, i cili garanton integritetin e stilit të Shtëpisë. Ndjeshmëria dhe talentet e ndryshme janë çelësi i veçantisë Louis Roederer. Me një gamë të jashtëzakonshme të verërave në dispozicion, Masteri i Qilarit dhe enologët krijojnë verërat e tyre – cuvées -, të cilat ambalazhohen kur kanë arritur një ekuilibër të përsosur. Pastaj ato i nënshtrohen një faze të re të fermentimit nga 3 deri në 6 javë...

Rëndësia e kohës

Procesi magjik vazhdon në qilaret e qeta të errëta, ku kompozimet e enologëve përfundimisht shndërrohen në shampanja. Ekipi i Louis Roederer ka punuar shumë për ta sjellë verën deri në këtë pikë - tani koha është faktori kryesor. Ndërhyrja e vetme që kërkohet është rrotullimi dhe tundja e përditshme e shisheve, një proces që siguron që çdo depozitë e ngelur të vendoset në grykën e shishes. Depozitat më pas hiqen, duke lënë një shampanjë të përkryer të pastër dhe të ndritshme që kërkon vetëm prekjën përfundimtare: shampanja do të jetë e plotë vetëm pasi të shtohet likeri, i cili shquan stilin unik të Shtëpisë Roederer. Vera është “fruti i kontributit të të gjithëve të përfshirë në krijimin e saj”, dhe secila prej shampanjave përjetëson traditat e Shtëpisë, kërkimin e saj për përsosje dhe frymën e inovacionit e eksperimentimit; kjo hap rrugën për trashëgimtarët e ardhshëm për të “bërë edhe më mirë” sesa paraardhësit e tyre...



Rrotullimi dhe tundja e shisheve - manuale ose automatike - është përshtatur për çdo lloj vere. Ajo kryhet në tavolina të përmbysura prej druri, të quajtura “pupitres” ose mbajtës metalikë. Ky operacion i përditshëm dhe delikat mundëson që mbetjet të vendosen gradualisht në grykën e shishes. Pastaj ato ngrihen për një periudhë të shkurtër; kapaku kurorë hiqet dhe presioni në shishe detyron mbetjet e ngrira dhe llumrat e verës të dalin.



Masteri i Qilarit dhe ekipi i tij krijojnë përzierjet e tyre nga një paletë e shkëlqyer dhe krijojnë cuvée-të, të cilat ambalazhohen pranverën e ardhshme. Çdo përbërje unike është fryt i intuitës dhe talentit të ekipit të njerëzve të udhëhequr nga Masteri i Qilarit, i cili është përgjegjës dhe garanton integritetin e stilit të Shtëpisë Roederer.



Prekja përfundimtare i shtohet më pas shampanjës: likeri, që është një përzierje e verërave më të mira të prodhuara gjatë dhjetë viteve të fundit; është një eliksir i fshehtë që ka një efekt magjik në shampanjë. Shishet më pas izoloohen me tapë natyrale dhe pajisen me një kafaz, - një kapak në formë teli të galvanizuar që siguron tapën në shishe. Çdo shishe kontrollohet dhe ruhet për një minimum prej 6 muajsh në qilarë para se të lëshohet në treg.



Një ditë në Familjen **LOUIS ROEDERER**

Franca është gjithmonë një zgjedhje e mirë për të dashëruarit. E nëse dashuria jote është shampanja, Reimsi është vendi ku ti gjen lumturinë. Është kryeqyteti i shampanjës në botë. Aty gjithçka lidhet me këtë pije të veçantë. Rugët dhe rrugicat e Reimsit janë plot me emra nga me të ndryshmet kompani që prodhojnë shampanjë. Mes tyre shkëlqen një LOUIS ROEDERER. Kjo familje që prodhon shampanjën më elitare në botë për herë të parë ka hapur dyert e shtëpisë për brand ambasdoren në

Shqipëri, një zonjë të fortë dhe me karakter “Presidentja e Alehandro Group” Eriola Braha. Bashkë me të një grup miqsh mikpritemi fillimisht në kantinën e Louis Roederer ku na pret një udhëtim plot mistere dhe sekrete për shampanjën. Aida është guida jonë në këtë udhëtim në kantinë. Fillimisht njihemi me historinë e kësaj familjeje që e lidhi jetën me shampanjën. Ndërkohë zhytemi në thellësitë e tokës ku në më shumë se 7 km tunele fle shampanja Cristal dhe Cristal Rose. Është një eksperiencë e

jashtëzakonshme, janë vende ekskluzive. Aida na shpjegon disa procese se si cdo ditë ato shishe rrotullohen për të krijuar procesin e duhur kimik të shampanjës më të mirë në botë. Pasi jemi njohur me historinë, është koha për të provuar prodhimet fantastike të Louis Roederer. Në një dhomë të krijuar enkas për këtë proces, vërejmë tri shishet Louis Roederer dhe katër gota për secilin nga ne. Familja Louis Roederer di si të të surprizojë. Gota e katërt ishte gati për shampanjën më elitare në botë CRISTAL. Aida





tregon se kjo shampanjë nuk shërbehet asnjëherë për ata që vizitojnë Louis Roederer, qofshin këta partnerë apo bashkëpunëtorë. Për herë të parë ata bëjnë një përjashtim, gjithçka për të treguar konsideratën e lartë për një zonjë që di të vlerësojë cilësinë, si Eriola. Ajo perferon të na e shërbejë vetë shampanjën Cristal të vitit 2008 e cila u hap për nder të saj. Është absolutisht një nga eksperiencat më të veçanta në jetë, në kryeqytetin e shampanjës dhe në kantinën e prodhuesit më elitare. Por nuk mbaron gjithçka

këtu. Për një vizitë në kantinë kërkesa bëhet 6 muaj përpara, por për Eriolën nuk zbatohen të gjitha protokollat. Mikpritja e rrallë që na rezervohet është një ftesë në shtëpinë e familjes Louis Roederer. Është si një kështjellë në mes të Reimsit. Njerëzit që futen aty janë shumë të zgjedhur. Shtëpia është një monument kulture dhe vepër arti si jashtë ashtu edhe brenda. Alexis, përfaqësuesi i familjes, është ai që ka organizuar gjithçka. Na tregon historinë që fshihet brenda atyre

mureve, rezidencën private të Louis Roederer, dhomat e familjes dhe gjithçka që është trashëguar në shekuj me shumë dashuri dhe kujdes. Sigurisht nuk mund të mungojë shampanja e cila këtë rast është një Louis Roederer Vintage. Nuk mund të përshkruhet me fjalë, ashtu si gjithçka që dashurohet. Louis Roederer është e vetmja kantinë në botë që nga themelimi dhe deri sot që është pronë dhe menaxhohet nga familja. E kur kjo familje hap derën e shtëpisë për ty, ky është një privilegj i jashtëzakonshëm. **E. Jaku**







ROEL COFFEE

SPECIAL COFFEE & CHOCOLATE SHOP

Brandi me i ri, vjen pranë jush në qytetin e Vlorës,
pikërisht në zemër të këtij qyteti "Lungo Mare",
duke sjellë ekselencen Italiane.
Aty ku lidhet tradita e kafes, çokollatës dhe verës italiane.
"Roel Coffee" pjesë e Alehandro Group.

ROEL COFFEE

Adresa: Lungomare, Vlorë, Albania.
+355 686049745 | +355 4 226 1898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com



Alehandro WineShop

WINE SPIRITS

Alehandro WineShop, Tiranë

Address: Rruga "Nikolla Tupe", Tirane.
Cel: +355 69 20 97 447
Tel: +355 4 22 61 898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com

Alehandro Wine Shop, Korçë

Adresa: Pazari i Vjetër, Korçë.
Tel: +355 69 208 7381
Tel: +355 4 22 61 898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com

Alehandro WineShop, Shkodër

Address: Pedonalia, Shkodër.
Cel: +355 67 600 2288
Tel: +355 4 22 61 898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com

Alehandro Wine Shop, Durrës

Address: Pranë ish-hotel Vollga, Durrës.
Cel: +355 69 20 97 447
Tel: +355 4 22 61 898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com

Alehandro Wine Shop, Vlorë

Adresa: Lungomare, Vlorë, Albania.
+355 686049745
+355 4 226 1898
Email: info@alehandrodistribution.com
Web: www.alehandrodistribution.com



VANNUCCI S.p.A. Voc. Caselle 286/1 - 06059 Pantalla (Perugia) - T +39 075 888653 - Fax + 39 075 8950238
www.vannuccichocolates.com - info@vannuccichocolates.com



MAISON FONDÉE EN 1778

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

BRUT PREMIER

A REIMS - FRANCE



BRUT PREMIER

*klasik i shkëlqyer për
raste festive*



Një përzierje prej rreth 40% Pinot noir, 40% Chardonnay dhe 20% Pinot Meunier, Brut Premier përmban verë nga tre varietete rrushi Champagne

Brut Premier

«Freskia, finesa dhe shkëlqimi i Brut Premier e bëjnë atë verën e përsosur për raste festive. Cilësia e strukturuar, e pasur me karakteristika dhe jetëgjatësia janë tipike të verës. Është një verë e plotë, komplekse, e pasur dhe e fuqishme, ndërsa mbetet një klasik i shkëlqyer.»

- **Jean-Baptiste Lécaillon**,
Master i Qilarëve

Zbulimet e djeshme, thesaret e sotme

Pas trazirave të fillimviteve 1900, veçanërisht pas Luftës së Parë Botërore, që shkatërroi më shumë se gjysmën e pasurisë së Louis Roederer, Léon Olry Roederer rindërtoi vreshtat. Ai vendosi të blejë rrush për të siguruar vazhdimësinë e Shtëpisë gjatë kësaj periudhe të vështirë dhe në të njëjtën kohë krijoi një verë shumëvjellesh, që do të kishte një aromë të

qëndrueshme, pavarësisht nga viti i vjeljes. Tani quhet Brut Premier.

Një përzierje e afirmuar

Një përzierje prej rreth 40% Pinot noir, 40% Chardonnay dhe 20% Pinot Meunier, Brut Premier përmban verë të vjetëruar në fuçi lisi e krijuar nga tre varietete rrushi Champagne, që burojnë nga crus të ndryshme të zgjedhura nga Louis Roederer. Vjetërohet për 3 vjet në qilarët e Louis Roederer dhe lihet për një minimum prej 6 muajsh pas heqjes së mbetjeve dhe zëvendësimit të tapave.

Një klasik i shkëlqyer

Rezonon me shijen bashkëkohore Duke zbuluar një ekuilibër të përsosur midis rinisë dhe pjekurisë, joshjes dhe karakterit, freskisë dhe gjallërisë, Brut Premier është një shampanjë e harmonizuar dhe e strukturuar, elegante dhe energjike, mëse e pasur.



ROEDERER



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
CARTE BLANCHE
REIMS - FRANCE

BLANCHE KARTE

një vlerë në fondin e verërave të famshme Roederer

Blanche Karte

«Kjo përzierje e jashtëzakonshme e tetë vjeljeve zbulon ekuilibrin, forcën dhe rrumbullakësinë (taninë e butë dhe aciditetin e ulët) dhe shton fondin e verërave të famshme të Louis Roederer.»

- **Jean-Baptiste Lécaillon**,
Master i Qilarëve

Ringjallja e Shtëpisë Roederer nga hiri i historisë

Pas trazirave të fillimviteve 1900, veçanërisht pas Luftës së Parë Botërore, që shkatërroi më shumë se gjysmën e pasurisë së Louis Roederer, Léon Olry Roederer rindërtoi vreshtat. Ai vendosi të blejë rrush për të siguruar vazhdimësinë e Shtëpisë gjatë kësaj periudhe të vështirë dhe në të njëjtën kohë krijoi një verë shumëvjeljesh, që do të kishte një aromë të qëndrueshme, pavarësisht nga viti i vjeljes.

Një përzierje historike

Carte Blanche cuvée - si Brut Premier — prodhohet nga rreth 40% Pinot noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 5% e të cilit është verë e vjetëruar në fuçitë e lisit. Vjetërohet për 3 vjet në qilarët e Louis Roederer dhe lihet për një minimum prej 6 muajsh pas heqjes së mbetjeve dhe zëvendësimit të tapave.

Sublimimi i një trashëgimie

Carte Blanche, e cila ka më shumë dozë të shtuar sesa Brut Premier, pasqyron në mënyrë të përkryer traditën e madhe të shampanjave gjysmë të thata. E pasur, e butë, me një aciditetin fin dhe të qëndrueshëm, me një freski shumë delikate, kjo përzierje shenjohe nga frutat e pjekura thuajse të karamelizuara dhe një aromë mjalti dhe bajamesh të bluara.



Carte Blanche cuvée prodhohet nga rreth 40% Pinot noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 5% e të cilit është verë e vjetëruar në fuçitë e lisit





ROEDERER



LOUIS

CHAMPAGNE



MAISON FONDÉE EN 1811

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

VINTAGE 2009

ASZES, FRANCE



E përbërë nga rreth 70% Pinot noir dhe 30% Chardonnay, 30% e së cilës është verë e vjetëruar në fuçi lisi

VINTAGE

shija karakteristike e Louis Roederer

Vintage

«Produkt i përsosur nga territori i Louis Roederer, në të cilin finesa, pastërtia dhe harmonia nxjerrin në pah cilësitë e një vreshti të shkëlqyer.»

- **Jean-Baptiste Lécaillon**,
Master i Qilarëve

Një aleat si koha

I magjepsur nga larmia aromatike e Pinot noir në Champagne, Louis Roederer përdor strukturën dhe pushtetin e rrushit noir Pinot nga Montagne de Reims për të krijuar Cuvée Vintage. E ekspozuar në verilindje, rrushi piqet më ngadalë. Karakteri i kësaj vere të famshme intensifikohet dhe bëhet më i rafinuar përmes vjetërimit në dru dhe kohë.

Një përzjerje e afirmuar

E përbërë nga rreth 70% Pinot noir dhe 30% Chardonnay, 30% e së cilës është verë e vjetëruar në fuçi lisi, cuvée Vintage është vjetëruar në përgjithësi në mbetje për 4 vjet dhe lihet për një minimum prej 6 muajsh pas heqjes së mbetjeve dhe zëvendësimit të tapave, për të arritur vjetërimin perfekt.

Një ekuilibër i përkryer

Shija është karakteristike për Vintage e Louis Roederer: impresioni i parë është i mjaftueshëm dhe intensiv; një plotësi dhe verë e pasur, rafinuar nga ëmbëlsia, aciditeti dhe përzjerja e rrushit Pinot noir të Verzenay. Tërësia është integruar në mënyrë të përkryer në një strukturë delikate. Shija zbulon sugjerime të frutave të ëmbëlsuara, pastë bajamesh, çokollatë të bardhë dhe karamel.





ROEDERER



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
ROSE 2013
À REIMS - FRANCE



ROSÉ VINTAGE

një rozë që glorifikon frutat

Rosé Vintage

«Një rozë karakteristike e Roederer: përqendrimi, frutëzimi dhe kompaktësia e rrushit Cumières Pinot noir tejkalohen nga eleganca, pastërtia dhe freskia e rrushit më të mirë të Chardonnay të kultivuar në Côte des Blancs.»

- Jean-Baptiste Lécaillon, Master i Qilarëve

Një përzierje e afirmuar

Një përzierje prej rreth 65% Pinot noir dhe 35% Chardonnay, 20% e së cilës është verë e vjetëruar në fuçi lisi, cuvée Rosé Vintage vjetërohet në përgjithësi në mbetje për 4 vjet dhe lihet për një minimum prej 6 muajsh nga heqja e mbetjeve dhe zëvendësimi i tapave, të arrijë vjetërimin e përsosur.

Një terroir me diell

Në mënyrë që rrushi të përdoret në krijimin e një shampanje të shkëlqyeshme, duhet të arrijë një pjekuri të përsosur, e cila ndonjëherë është e vështirë të arrihet në klimën e ndryshueshme të Champagne. Kjo është arsyeja pse Louis Roederer vendosi të investojë në vreshtat në Cumières, ku toka prej balte të cekët gëlqerore, e cila është në shpatet me pamje jugore, e larë në dritën e reflektuar nga brigjet e lumit Marne, mundëson që rrushi të arrijë pjekurinë optimale fenolike.

Një frutshmëri e jashtëzakonshme

Vera ka aromë frutash nga manaferrat e kuq të egër, të ndjekura me nuanca lulesh dhe aromë pikante të ëmbël ndjellëse; aromat e frutave të thata dhe kakaos vijnë nga fermentimi i verës në fuçitë e lisit. E pasur dhe e plotë, Rosé Vintage lartëson pjekurinë e frutave. Një verë e gazuar me një përshtypje të freskisë si fillim, zbulohet lehtë me nuanca gati ekzotike, e kombinuar me mineralitetin e pastër të rrushit Chardonnay.



Një përzierje prej rreth 65% Pinot noir dhe 35% Chardonnay, 20% e së cilës është verë e vjetëruar në fuçi lisi



ROEDERER

ROEDERER

LOUIS

CHAMPAGNE



MAISON FONDÉE EN 1778

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2011

À REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS

Vintage, sublimimi i Chardonnay



100% Chardonnay, cuvée e cilësisë së mirë Blanc de Blancs në përgjithësi vjetërohet në mbetje për pesë vjet

Blanc de Blancs Vintage

«Blanc de Blancs Vintage është një verë e pastër, e butë dhe e kthjellët. Tonet e saj të kundërta variojnë nga një aciditet i dendur intensiv deri në butësinë e lajthive të freskëta, bajameve dhe luleve të bardha me nuanca të akacies, gjineshtrës dhe lulemustakut.»

- **Jean-Baptiste Lécaillon**,
Master i Qilarëve

Sublimimi i një varieteti rrushi

Që nga viti 1830 e tutje, Shtëpia e Louis Roederer fitoi njohuri të gjera për terroirs dhe fermentimin ngastër për ngastër si dhe zotëroi fluskimin. Në zemër të Côte des Blancs, ku rrushi Chardonnay arrin pjekurinë optimale në tokat gëlqerore, Louis Roederer ka përzgjedhur dy cru të jashtëzakonshme: Mesnil-sur-Oger dhe Avize, karakteristikat dhe plotësimi unik i të cilave i mundësojnë Shtëpisë të prodhojë me efikasitet verëra shumë aromatike me shumë mjeshtëri.

Karakteristikisht Chardonnay

100% Chardonnay, cuvée e cilësisë së mirë Blanc de Blancs në përgjithësi vjetërohet në mbetje për pesë vjet dhe lihet për një minimum prej 6 muajsh nga heqja e mbetjeve dhe zëvendësimi i tapave, të arrijë vjetërimin e përsosur.

Stradivarius i verërave

Në gojë, impresioni i parë është tipikisht Chardonnay - është i butë, delikat dhe dukshëm i ëmbël. Nuanca me lule pak të ëmbëlsuara dhe me fruta të bardha e të thata kombinohen me mineralitetin pothuajse granulor të Côte des Blancs. Struktura ka nuanca të bajames së ëmbël, një ndjesi që forcohet nga një efekt i butë fluskimi, i cili mbështjell gojën. Kjo pasohet nga një impresion fin, elegant dhe freskie, e forcuar nga nuanca të nenexhikut të freskët dhe borzilokut.





Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK
ONT ÉLABORÉ UN
CHAMPAGNE
BRUT NATURE



Është impulsiv dhe i kthjellët, me një ithtësi të këndshme në impresionin e parë, rruaza shkume delikate dhe një fund të gjatë e të vazhdueshëm

BRUT NATURE 2009

lëvizja harmonike

Brut Nature 2009

«2009 ishte e pakrahasueshme sa i përket cilësisë dhe prodhoi rrush të qëndrueshëm, të freskët, kokërrfortë. Verërat janë karakteristike burgundiane në vitet e nxehta dhe karakterizohen nga një freski e butë dhe një shprehje e pastër e terroirit të tyre.»

- Jean-Baptiste Lécaillon, Master i Qilarëve

Krijimi

«Ne dolëm me idenë për të bërë një cuvée të freskët nga tokat argjilore në një vit me diell.»

- Jean-Baptiste Léillillon

Terriori

Fshati Cumières. Vite më parë, stërgjyshërit e tyre flisnin për “lumenj verërash”, të ushqyera nga terroirët e Marne, ku Pinot rriten të pastër dhe gjithë vrull. Cilësia e jashtëzakonshme e këtyre rrushve, si dhe lëngjet e tyre të plota dhe karakteri bujar i rumbullakët i verërave që prodhojnë, kanë bërë gjithmonë dallimin për shampanjat. Kur kaplohen në vapën e verës, disa prej tokave të ftohta argjilore të këtyre terroireve shprehin karakterin e tyre me forcë dhe freski, veçanërisht në vitet e ngrohta.

Të vjelat

2009 ishte një vit kontinental dhe me diell. Këto kushte optimale kanë lejuar një pjekuri të mrekullueshme të rrushit, si dhe prodhimin e një Brut Nature të plotë, fruktoze dhe të shijshme.

Opusi i dytë

«Pas toneve vjeshtore të Brut Nature 2006, prodhimi i 2009-s është me karakter më pranveror.»

Një lëvizje harmonike

Të gjithë rrushtë nga parcelat e ndryshme u volën në të njëjtën ditë - një «ditë frutash» në kalendarin hënor. Atëherë ata u shtypën së bashku, të gjitha menjëherë, një teknikë e përdorur nga të parët e tyre. Struktura e Pinot Noir, pjekuria e Meunier dhe karakteri i lules dhe aciditeti nxitës i Chardonnay mblidhen në një lëvizje të vetme, harmonike.

Vera

Brut Nature 2009 është para së gjithash një verë, dhe më pas një shampanjë. Është impulsiv dhe i kthjellët, me një ithtësi të këndshme në impresionin e parë, rruaza shkume delikate dhe një fund të gjatë e të vazhdueshëm.





R

CRISTAL

CHAMPAGNE

R

CRISTAL

LOUIS ROEDERER

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL

2008

R

CRISTAL



CRISTAL

shampanjë për perandorë

Cristal

«Një verë me kënaqësi të pastër dhe një verë gastronomike e sofistikuar, Cristal është njëkohësisht e fuqishme dhe delikate, duke kombinuar finesën me skrupulozitetin.»

- Jean-Baptiste Lécaillon,
Master i Qilarëve

Vera e Carit

Vera më e famshme e Shtëpisë Roederer u krijua në 1876-n për të kënaqur shijet e Car Aleksandër II. Perandori i kërkoi Louis Roederer që të rezervojë cuvee-në më të mirë të Shtëpisë për të çdo vit. Ai ishte shumë i dhënë pas verës së Shtëpisë. Për ta daluar këtë cuvée, kjo shampanjë e jashtëzakonshme erdhi në një shishe kristali plumbi transparent, me fund të sheshtë. Marka e re u emërtua sipas këtij materiali të çmuar, i cili është veçanërisht vezullues dhe transparent.

Harmoni perfekte

Prodhuar në mënyrë unike gjatë viteve më të mira, kur rrushi i Chardonnay (rreth 40%) dhe Pinot noir (rreth 60%) kanë arritur pjekurinë e përsosur, Cristal është vjetëruar për 6 vjet në bodrumet e Louis Roederer dhe më tej për një tjetër 8-mujorsh pas heqjes së mbetjeve dhe zëvendësimit të tapave.

Një simfoni pastërtie dhe elegance

Cristal është një shampanjë mrekullisht e ekuilibruar dhe luksoze, jetëgjatësia e së cilës është e paimitueshme. Ka një strukturë të mëndafshhtë dhe aromë frutash, e kompletuar nga një cilësi e shkëlqyeshme mineralesh me fruta të bardha dhe nuanca agrumesh. Cristal është një verë jetëgjatë: mund të ruhet për më shumë se njëzet vjet pa e humbur freskinë dhe karakterin e saj.



Vera më e famshme e Shtëpisë Roederer u krijua në 1876-n për të kënaqur shijet e Car Aleksandër II



CRISTAL ROSÉ

një buqetë unike

Cristal Rosé

«Intensive, freskuese dhe jashtëzakonisht skrupuloze, buqeta zbulon një gamë gjithëpërfshirëse dhe komplekse aromash - ansambli është i mëndafshtë, i plotë, joshës dhe i lehtë, me një pastërti të mrekullueshme aromatike.»

- **Jean-Baptiste Lécaillon**,
Master i Qilarëve

Duke shtyrë kufijtë e mjeshtërisë

Në 1974-n, 100 vjet pas krijimit të Cristal, Jean-Claude Rouzaud vendosi të krijojë cuvée të Cristal Rosé. Për ta arritur këtë, ai përzgjodhi rrush të vreshtit Pinot noir nga vreshtat më të mira të Grand Cru në Aÿ, të cilat tani kultivohen sipas parimeve biodinamike. Toka unike argjilore, e cila i jep rrushit një mineral elegant, mundëson që hardhitë (në vitet më të mira) të arrijnë pjekuri të jashtëzakonshme frutash, të plotësuara nga një aciditet i kristaltë.

Një përzierje unike

Një përzierje prej rreth 55% Pinot noir dhe 45% Chardonnay, që përbëjnë 20% të

verës të vjetëruar në fuçi lisi, Cristal Rosé prodhohet, duke përdorur procesin e saignée (gjakderdhje - procesi i tërheqjes së lëngut nga një rezervuar me rrush të kuq që sapo fillon fermentimin) pas makerimit (procesi i vendosjes së rrushit në një mjedis frigoriferik për disa ditë para fillimit të fermentimi). Cuvée Cristal Rosé është e vjetëruar, mesatarisht, për 6 vjet në bodrumet e Louis Roederer.

Skrupuloziteti i Cristal dhe intensiteti i rozës

Impresioni i parë shpalos një intensitet aromatik me një plotësi të mrekullueshme dhe aromë të butë, të ëmbël të luleve të bardha, frutave të kuqe, karamel dhe Tarte Tatin. Struktura e plotë, e rrumbullakët dhe fine në impresionin fillestar, e cila është karakteristike e Shtëpisë së Shampanjës Louis Roederer, plotësohet nga një strukturë vere — megjithëse jo e plotë - dhe një freski e mrekullueshme, duke dhënë një përshtypje të një finese perfekte dhe duke përforcuar strukturën e verës.



Një përzierje prej rreth 55% Pinot noir dhe 45% Chardonnay, që përbëjnë 20% të verës të vjetëruar në fuçi lisi







Vera do të evoluojë butësisht drejt një maturimi harmonik, duke zhvilluar një tufë më komplekse aromash dhe shijesh

CRISTAL VINOThÈQUE

bukuria nuk njih kufij

Cristal Vinothèque

“Ata dolën me idenë që të lejojnë këta entuziastë me përvojë të verës të zbulojnë lidhjen e ngushtë të famshme midis frutave, freskisë dhe vjetërimit, që kishin arritur kampionët e Cristal në koleksion, sikur të ishin vetë në Vinothèque nën Rue de Savoye, të rrethuar nga shishet «sur lattes» dhe «sur pointes», duke mrekulluar me fuqinë e kohës.»

- Jean-Baptiste Lécaillon, Master i Qilarëve

Një vend i shenjtë misterioz

Cristal është i famshëm në të gjithë botën bashkë me ushtrinë e tij të devotshme. Sidoqoftë, pak janë të vetëdijshëm për aftësinë e tij të jashtëzakonshme për t’u vjetëruar në shishe dhe inteligjencën me të cilën kjo verë e shkëlqyer është në gjendje të përfitojë nga vitet që kalojnë. Këto dy virtyete, të rralla në botën e shampanjës, janë arsyeja pse Shtëpia e Louis Roederer ruan në mënyrë ceremoniale disa

shishe të Cristal në bodrumet e saj, duke ia “dorëzuar” ato ndikimit dashamirës të kohës.

Efektet e papritura të durimit

Të gatshme për vjetërimin e tyre në një mjedis ideal, shishet më pas izoloohen dhe vera do të evoluojë butësisht drejt një maturimi harmonik, duke zhvilluar një tufë më komplekse aromash dhe shijesh.

Një Cristal, më tej dhe më gjerë

Një numër i kufizuar i shisheve Cristal Vinothèque ishin vjetëruar “sur lattes” për rreth dhjetë vjet. “Doza” e tyre ishte më e ulët se zakonisht, por vetëm sa do t’i lejonte ata të bënin të qetë udhëtimin në kohë. Këto shishe të përgatitura me shumë kujdes ishin atëherë të moshës së qilarit në Vinothèque, të taposura, për dhjetë vjet të tjerë. Kishte ardhur koha për t’u dërguar të dashuruarve të Cristal mesazhin se thellë në bodrumet e Louis Roederer në Reims, ekziston një Vinothèque e vogël, ku bukuria nuk njih kufij!





LR

CRISTAL

CHAMPAGNE

LR

CRISTAL

LOUIS ROEDERER

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL

ROSÉ 1996

LR

VINOtheque



CRISTAL ROSÉ VINOOTHÈQUE

*magjia e një
koleksioni unik*



E vjetëruar mbi mbetjet e saj për rreth 10 vjet, më pas në tapën e saj për 10 të tjera, ajo tashmë është një verë e balancuar elegante me karakter mahnitës

Cristal Rosé Vinothèque

«Vitet kanë skalitur një verë me përqendrim të shkëlqyer, shije të pasura dhe një bollëk aromash.»

- **Jean-Baptiste Lécaillon**,
Master i Qilarëve

Të prekësh magjinë

Cristal Vinothèque është rezultati përfundimtar i një projekti që synon t'u ofrojë disa adhuruesve të verës mundësinë për të provuar pak nga magjia e këtij koleksioni unik, larg syrit publik. Të mbajtura kështu, verërat ruajnë pastërtinë, frutat dhe shkëlqimin e tyre të habitshëm tipik të Cristal.

Fuqia e parashikimit

Një produkt i kohës dhe parashikimit, Cristal Vinothèque tregon të gjitha karakteristikat e rinisë së përgjeshme. E vjetëruar mbi mbetjet e saj për rreth 10 vjet para heqjes së mbetjeve dhe zëvendësimit të tapave, e ruajtur më pas në tapën e saj për 10 vjet të tjera, ajo tashmë është një verë e balancuar elegante me karakter mahnitës.

Niveli më i lartë i elegancës

Cristal Rosé Vinothèque 1996 kremton historinë mahnitëse të një numri shumë të vogël shishesh, të ruajtura në qilarwt e Louis Roederer për 20 vjet në kërkimin e një harmonie të përsosur.



DOMAINES OTT,
NJË SHEKULL
NJOHURISH NË
NJË SHISHE
EMBLEMATIKE

2016

DOMAINES

Ott[®]

CHÂTEAU
DE SELLE
CÔTES DE PROVENCE

CHATELAIN



UDHËTIMI I MARCEL OTT*

Sot, 120 vjet më vonë, kushërinjtë, Christian dhe Jean-François Ott, ia kushtojnë jetën dashurisë së paraardhësit të tyre për këtë vend. Në 2004-n, Domaines Ott * u bashkua me Louis Roederer dhe zgjedhjen e saj të mrekullueshme të zejtarëve të verës.

Më 1896-n, pas një turneu në shumë vreshta të Francës, Marcel Ott, një i ri i diplomuar në inxhinieri agronomike nga Alsace, më në fund gjeti një tokë, që e frymëzoi. Për të vendosur skenën, jemi në Provence. Mesdheu po lag në breg një gur të hedhur ...

Në këto pjesë, hardhitë në rritje janë trashëgimi e kohërave antike. Mjerisht, pak kohë para zbulimit të Marcel Ott-os, phylloxera kishte bërë kërdrinë në hardhi. Toka ishte më e lirë, por vreshtat duheshin rimbjellë. Vera kishte humbur një pjesë të madhe të thelbit të saj në riorganizimin e vreshtit. Marcel Ott bleu disa prona dhe filloi t'i rinovojë ato me ambicie determinante për të krijuar verëra të shkëlqyera provencele nga varietetet fisnike të rrushit.

Sot, 120 vjet më vonë, kushërinjtë, Christian dhe Jean-François Ott, ia kushtojnë jetën dashurisë së paraardhësit të tyre për këtë vend. Në 2004-n, Domaines Ott * u bashkua me Louis Roederer dhe zgjedhjen e saj të mrekullueshme të zejtarëve të verës.

Christian dhe Jean-François kanë tre vreshta: Château de Selle, Clos

Mireille dhe Château Romanyan. Secili prej këtyre vreshtave ka hijeshinë dhe personalitetin e vet individual. Secili mund të jetë krenar për verërat e tyre rozë, të kuqe dhe të bardha, jashtëzakonisht elegante. Në bodrumet e tyre mbretëron një verë emblematike: e famshmeja "Cœur de Grain".

Rinia e përjetshme e amforave
Cœur de Grain përfaqëson gjenialitetin e verëbërësit dhe shishja e tij mund të konsiderohet një masterarritje e vërtetë ...

Cili nga verëbërësit krenarë dhe të aftë nuk ka ëndërruar të sigurojë verën e tij me kurorëzimin e një shishe ekskluzive, unike dhe menjëherë të njohur? Në 1930-n, René Ott bëri pikërisht këtë. Ai, i cili kurrë nuk ndaloi së dashuruari Provence, kodrat e saj dhe vijat bregdetare të ndara nga selvitë dhe rreshta të pandërprera rrushi, krijoi një shishe me kthesa të imta të frymëzuara nga hijeshia e peizazhit.

Sot, është akoma nënshkrimi i Domaines Ott dhe evokon kujtesën e një amfore elegante të shumë shekujve më parë, që e ruajti verën të freskët.



«Tokë e formuar nga njerëz, verë e aromatizuar nga deti, varietete të përsosura rrushi.»

NGA HARDHIA NË SHISHE VERA E RIVIERËS

Respekti për tokën

Secila pasuri e Domaines Ott kultivohet në atë mënyrë që respekton plotësisht natyrën. Toka ushqehet pa kimikate ose teknika të prodhimit intensiv. Produktet e përdorura për të trajtuar sëmundjet më të zakonshme të hardhisë bëhen nga një kombinim natyral i përzierjes së squfurit dhe “Bordo” (një përzierje bakri, gëlqereje të njomë dhe sapuni të zi), pasi këto janë trajtimet e vetme të lejuara në bujqësinë organike.

Kur hardhitë vjetërohen shumë, ato zëvendësohen; cilësia e verërave mbetet konstante në të treja vreshtat. Me kalimin e viteve, çdo vresht ka qenë i peizazhuar me durim për të krijuar kushtet më të mira të mundshme të rritjes për hardhitë në terrene. Ky peizazh i lejon vreshtat të kullojnë në mënyrë të qëndrueshme dhe natyrale pa asnjë rrjedhje. Toka dhe vetitë e saj

mbeten të paprekura dhe hardhitë kanë një furnizim të mirë me ujë. Plehrat organike të përdorur janë natyrale dhe hardhitë janë të mbështetur në tela metalikë. Lëngu fermentohet në rezervuarë prej çeliku inox dhe më pas vjetërohet në fuçi lisi. Vreshtat tani janë ndër më të famshmet, cilësoret dhe të mbrojturat me vëmendje në të gjithë Provence-n.

Fuqia e eksperiencës

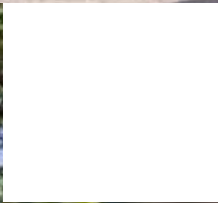
Secila nga verërat e Domaines Ott është rezultat i gjeneratave ekspertizë dhe kushteve më të mira të mundshme për të bërë verë. Në Kantinën Ott, natyrës i duhen njëqind ditë dhe katër cikle hënore për të prodhuar një verë. Kjo është koha midis luleve të para që shfaqen në hardhi dhe vjeljes së rrushtit. Katër muaj hënorë i japin natyrës kohë për të fekunduar dhe lulëzuar, nga shenjat e para të pranverës deri në kulmin e verës.

Para kësaj, gjatë vjeshtës dhe dimrit, toka ushqehet me plehra minerale dhe dekompozimet natyrale. Hardhitë janë krasitur me përpikëri për t'i mbajtur të shëndetshëm.

Në mars, barërat e këqija hiqen nga toka përreth dhe secili rresht lërohet dhe lirohet për ta bërë tokën më të lehtë. Degëzimet e hardhisë priten me dorë, në mënyrë që të mos dëmtojnë trungun. Kjo ndihmon tokën të thithë më lehtë shirat e pranverës, vesën dhe rrezet e para të forta të diellit. Hardhitë rrjedhin lëng, në skajet e degëzimeve të krasitura.

Në prill, prodhuesi i verës heq çdo syth të tepërt për të siguruar që hardhia nuk do të mbingarkohet.

Në maj, hardhitë rrjetëzohen. Duart e sigurta gjarpërojnë fidanët drejt telave duke ua bërë më të lehtë rritjen dhe pjekjen e tyre. Pasi të ‘mësohen’ në këtë mënyrë,



të rinjtë pastaj i mbështjellin telat. Filizat pastaj shkurtohen përsëri, kështu që gjethet do të rriten në mënyrë të barabartë dhe hardhitë do të qëndrojnë në lartësinë e duhur. Detyra tjetër është të “ngriturit” e hardhive, duke ngritur nivelin e tokës në rrëzë të trungut, duke mbrojtur rritjen e re nga nxehtësia e diellit ndërsa bëhet më e fortë gjatë ditës.

Qershori ‘vështron’ të gjithë lagështinë që avullon nga toka dhe hardhitë që lulëzojnë plotësisht. Vilet e rrushit fillojnë të formohen si banket rrushi në diellin e verës; nxehtësia depërton në brendësinë e secilit. Ata piqen ngadalë nën hijen e gjetheve që veprojnë si një tendë mbrojtëse. Këtu bëhet një transformim i fshehtë. Nën lëkurat e këtyre rrushëve të brishtë, lëngjet e tyre acidifikohen dhe sheqeri i tyre bëhet më i përqendruar. Ndërkohë, verëbërësi pret me durim...

Një këmbëngulje për cilësinë

Në mes të gushtit, tensioni rritet në kantinë, pasi testohen mostrat e rrushit. Atëherë jepet aprovimi për vjelje. Vjelja zgjat gati njëzet ditë, vile pas vileje, hardhi pas hardhie. Rrushi këputet me dorë dhe klasifikohet me kujdes dhe durim sipas standardeve më të larta të cilësisë, fillimisht midis vreshtave dhe përsëri para rezervuarit të shtypjes. Në vitet më të vështira, standardet kërkuese të përcaktuara nga Domaines Ott mund të nënkuptojnë vetëm gjysmën e sasisë së zakonshme që prodhohet, për të siguruar që verërat të jenë gjithmonë të së njëjtës cilësi.

Vjelë nën diellin e nxehtë të mesit të gushtit, rrushi ftohet për të ulur shpejt temperaturën e tyre. Vilet e rrushit kalojnë midis cilindrave të rregulluara me kujdes të makinërisë në mënyrë që rrushi të shtypet

pa u shtrydhur. Ky proces lëshon të gjitha lëngjet dhe aromat e tyre të qarta.

Lëngu kullohet më pas duke hequr sedimentin. Pas kësaj, vera vihet në fuçi të mëdha lisi të lehta. Këtu ‘lejohet’ të pushojë pas nxehtësisë së diellit të verës dhe kështu fillon procesi i mistertë i përpunimit. Në gjysmën e dritës së fuçive, një alkimi natyrale e kthen sheqerin në alkool.

Llumrat trazohen herë pas here për t’i dhënë verës një aromë më të rrumbullakët. Ndërsa ‘pushon’ gjatë dimrit, vera kullon ngadalë. Në këto kushte të ftohta, të errëta, bëhet më e rrumbullakët dhe fillon të zbulojë karakterin e saj të vërtetë. Fuçi pas fuçie, vera shijohet dhe vlerësohet rregullisht deri në shkurt, kur zgjidhet përzierja përfundimtare për secilën verë dhe vjelje. Shishja bëhet në pranverë.

BY.OTT



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrodistribution.com / email: info@alehandrodistribution.com



Thyerje rekordi, **Lafite Rothschild** vjel 7.86 milionë dollarë nga ankandi

Zachys shiti një koleksion masiv të verërave me burim nga bodrumi i “rritjes së parë” Bordo, duke përfshirë 11 shishe nga shekulli i 19-të.

Verërat e rralla të marra nga bodrumet e Château Lafite Rothschild drejtuan çmimet stratosferike në një ankand të Zachys më 30 mars në Le Bernardin Privé në Manhattan. Shitja shtatëorëshe, e mbajtur për të festuar 150-vjetorin e pronësisë së Rothschild të “rritjes së parë” Bordo, solli më shumë se 7.86 milionë dollarë. Zachys raportoi se 100 për qind e 691 loteve -

që përfaqësonin më shumë se 3000 shishe verë - ishin shitur.

“Mundësia për të zotëruar këto verëra ju vjen një herë në jetë”, tha presidenti i Zachys, Jeff Zacharia.

“Në qoftë se nuk e blini ‘château’, nuk do t’i shihni më këto shishe”. Një drekë trepjetëshe, e shoqëruar nga shishe me format të madh Lafite, krijoi një atmosferë bindëse gjatë shitjes, me oferta të hedhura në dhomë, duke konkurruar aktivisht në telefon dhe internet. Me mbi gjysmën e verërave që iu shitën ofertuesve amerikanë, 13 për qind shkuan te blerësit nga Azia

dhe 15 për qind te koleksionistët europianë.

Natyra historike e ofertave — e cila përfshinte shishe të rralla të 1868-s, 1869-s dhe 1870-s Lafite, përveç verërave të glorifikuara 1945, 1959, 1961 dhe 1982 në formate të shumëfishta — ishte përsëritur e stërkthënë nga platforma e ankandit. (Shitja erdhi ashtu si Bordo përgatitet për të prezantuar cilësinë më të mirë të saj).

Interesi i ofertuesve për top-lotet (paketime me shishe verërash) ishte i dukshëm. Kryesonte një perandorake (6 litërshe) e vitit



1959, e cila shitej për 160.550 dollarë, gati dy herë më shumë se vlerësimi i lartë. Jo shumë larg ishin shisheet e 1868-s dhe 1869-s, të dyja u shitën për 123.500 dollarë përkundër vlerësimeve të larta prej 20,000 dhe 50,000 \$, respektivisht. Ofertuesi fitues për 1868-n fitoi gjithashtu një vakt festues për katër në chateau. Një shishe e vitit 1870, e përshkruar në katalogun e ankandeve si një nga verërat më të forta e parafilokserës (rënies së sëmundjes), të shitura për 80.275 dollarë, më shumë se trefishi i vlerësimit të lartë. Nga 11 shisheet e shekullit të 19-të në bllok, 10 vendosën rekorde ankandi. Ambiciozë të tjerë të vlerësuar lart përfshinin një shishe të madhe të vitit 1925, e kapur për 86.450

dollarë; dy shishe të vetme të vitit 1945, të blera të kombinuara për një total prej 123,500 \$; dhe dy arka të plota të vitit 1982, të kapura për 80.275 \$ dhe 74.100 \$ kundër vlerësimeve të larta prej 48,000 \$ për secilin. Vjeljet e fundit shënuan shifra mbresëlënëse gjithashtu me perandorët e vitit 2009 dhe 2010, duke shkuar në 13,585 \$, një nivel mbi vlerësimet e larta të 10,000 dollarëve. Dhe së fundmi, ishin përzgjedhje nga Domaines Barons de Rothschild (DBR), përfshirë Château L’Evangile në Pomerol; Sauternes house Château Rieussec; dhe vera e dytë e Lafite, Carruades de Lafite. Sfondi për ankandin u vendos nga Zacharia dhe kryetarja e re e DBR, Saskia de Rothschild, e cila zëvendë-

soi të atin e saj, Baron Eric, në vitin 2018. Duke përmendur historinë e bashkëpunimit të familjeve të tyre, Zacharia shprehu interes për prezantimin e gjeneratës tjetër Lafite në ankand. Përfaqësuesit e Zachys bënë një analizë të shisheve në bodrumet e chateau dhe shijuan verëra të shumta.

“Unë kam pirë më shumë Lafite gjatë dy javëve të fundit sesa kam në tërë jetën time”, është shprehur Zacharia.

Shishe të vjetra u rihapën në chateau siç kërkohet, por që mbylleshin me të njëjtën vjelje cilësore në çdo rast. Verërat, me etiketa sigurie specifike për ankand, u dërguan në kontenerë me temperaturë të kontrolluar, nga chateau në objektet e Zachys.

Megjithëse interesi i koleksionistëve për bordo të vjetëruar nga prodhuesit elitare mbetet i fortë, sipas Charles Antin, specialisti i vjetër i verës ndërkombëtare në Zachys, kërkesa e etur për Burgundy e ka lënë në hije disi kategorinë e viteve të kaluara. Burgundy shiti Bordeaux në Zachys në 2017-n dhe 2018-n. Vitin e kaluar, 10 top-lotet e shtëpisë ishin të gjitha Burgundy. I pyetur se si mund të ndikojë ankandi i 30 marsit në promovimin e tregut 2019, Antin hoqi një paralele midis shisheve të shekullit XIX dhe hedhjeve aktuale në treg. “Kur ne shesim verë të 1868-s, është si të shesim një vepër arti”, tha ai. “Për disa nga shisheet më të fundit, ankandi përcakton një histori çmimesh që mund të ndikojë në çmimet e ardhshme, por për 1868-n dhe të tjerat si ajo, ato verëra janë aq të rralla sa efektivisht janë jashtë tregut”. Antin vuri në dukje se vetëm katër shishe të 1868-s mbetën ende në bodrumet e Lafite dhe gjasat që ato të dalin në treg janë jashtëzakonisht të pakta. “Këto janë shishe që kanë jetuar nëpër luftëra botërore”, tha Antin. “Nuk ka asgjë tjetër si ajo”.



COLLEZIONE
P R U V I N I A N O
DOMINI VENETI



Koleksionet më të mëdha të verës në botë

10. Charlie Trotter: 4.000 shishe

Deri në ankandin e koleksionit të tij me Christie's, personeli i famshëm i ushqimit, Charlie Trotter, kishte grumbulluar jo më pak se 4.000 shishe, duke përfshirë shishe me format të madh që kërkonin pajisje speciale për ta zhvendosur dhe transportuar.



9. Leslie Rudd: 10.000 shishe

Pronari i një restoranti, Leslie Rudd, ka mbledhur një sasi të konsiderueshme prej 10,000 shishesh që kur filloi aktivitetin e tij të verës. Koleksioni i tij, ekskluzivisht vetëm për Napa, përmban çdo varietet të mundshëm të prodhuar në rajonin e Luginës Napa.



8. La Tour d'Argent: 15.000 shishe

Përgjithësisht e pranuar për listën më të madhe të verës në Francë, restoranti parizian "La Tour d'Argent" inkurajon darkuesit që të vijnë orë para rezervimit të tyre, vetëm që ata t'i japin listës së verës vëmendjen që meriton (menuja e verës peshon 9kg. Mbresëlënëse!).





6. Restoranti Latour: 100,000 shishe

Koleksioni i madh i verës i Gene Mulvihill shfaqet në restorantin "Latour" të New Jersey-it dhe përmban vetëm verërat më të mira - pa mbushës, sipas Mulvihill. Bodrumi gjithashtu akomodon një laborator të teknologjisë së rezonancës magnetike bërthamore, që ndihmon në analizimin e verërave pa ndërprerje.



7. Tawfiq Khoury: 65,000 shishe

Dikur, mbajtësi i njërit prej koleksioneve më të mëdha private në SHBA, Tawfiq Khoury, shiti në ankand me Christie's, koleksionin e tij të verës, prej 65.000 shishesh në një marrëveshje prej 2.5 milionë dollarësh, edhe pse shifra e saktë nuk u zbulua asnjëherë.



5. Bodega 1860: 129,000 shishe

E vendosur në vendin e bukur të Baskisë së Spanjës, ky koleksion - i ruajtur nga punishtja e verës së Marques de Riscal - përmban verëra nga të vjelat e çdo viti që nga 1862-i dhe mbahen rreptësisht të mbyllura me çelës. Vetëm top VIP-at janë në gjendje të provojnë verërat.



4. Hotel Graycliff: 250,000 shishe

Ky hotel Barbadian - i quajtur pas jetës së vërtetë piratore të kapitenit të Karaibeve, Graysmith Howard - është shtëpia e një çerek milion shishesh nga më shumë se 400 tregtarë verërash në 15 vende. Në koleksion është një shishe e 1727-it Rudesheimer Apostelwein, një nga shishet më të vjetra dhe më të vlefshme të njohura sot.



2. Hotel de Paris: 600,000 shishe

Ky bodrum i madh i verës është formuar nga gërmimi i një shkëmbi nën Hotel de Paris të Monte-Carlos dhe vlerësohet 1.500m² me një kilometër të plotë të rafteve të verës.



3. Steakhouse Bern: 500,000 shishe

E themeluar në vitin 1956, ky restorant në Florida është shtëpia e koleksionit të tretë më të madh të verës në botë, ku stafi kohët e fundit zbuloi një perlë të papritur; një shishe 30.000 dollarëshe e 1947-ës, Chateau Latour.



1. Milestii Mici: 2.000.000 shishe

Koleksioni më i madh i verës në botë (foto) është vendosur pikërisht në qytetin e vet, që shtrihet 250 kilometra në të gjithë Moldavinë nëntokësore - keni nevojë për një makinë për të shkuar nga njëra anë në tjetrën dhe stafi mbështetet në biçikleta për t'i ardhur përqark. I njohur nga libri "Guinness" i Rekordëve Botërore, bodrumi është një labirint i 'rugëve', të quajtura sipas llojeve të ndryshme të verës. Dhe një lajm i mirë për njohësit e verës, sallat provë janë të hapura për vizita.



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

www.feudi.it

FEUDI DI SAN GREGORIO WINERY



GRECO DI TUFO
Greco di Tufo DOCG

FIANO DI AVELLINO
Fiano di Avellino DOCG

OUR INTERPRETATION OF IRPINIAN WHITE GRAPES



Intervistë e “Wine Spectator”

SARAH JESSICA PARKER:

E konsideroja veten një pirëse Chardonnay, po jam e dashuruar me Sauvignon Blanc

- *Invivo X, Sarah Jessica Parker, vera e re e aktores së “Sex and the city”*

Aktorja, producentja dhe stilistja Sarah Jessica Parker është e sigurtë kur shprehet se pse ajo u tregua e kujdesshme për të hyrë në botën e verës dhe pse e bëri atë sidoqoftë; tashmë është hedhur në treg Sauvignon Blanc-u i saj.

Kur u njoftua në fillim të këtij viti që Sarah Jessica Parker ishte bashkuar me kompaninë e verës në Zelandën e Re “Invivo” për të hedhur në treg markën e saj, u dëgjua një reagim i pashmangshëm ‘rreth e rrotull internetit’: “SJP, tregti në Cosmos për verë!». Por futja e yllit në industrinë e verës përfshin shumë më tepër sesa dalja në ekran e pirjes së koktejeve me miket e dashura: Fruti

i parë i projektit të saj të verës, një Marlborough Sauvignon Blanc 2019, nën etiketën e saj “Invivo X, Sarah Jessica Parker”, ka dalë në qarkullim më 18 shtator.

Parker, e cila përveç arritjeve të saj në TV dhe filma, ka nisur edhe linjat e suksesshme të këpucëve dhe parfumeve, do të ndjekë projektin: Ajo ka nënshkruar si aksionare me Invivo dhe në maj ajo u takua me bashkëthemeluesit e kompanisë, Tim Lightbourne dhe Rob Cameron, në New York për të zgjedhur personalisht përzierjen për shishjen e parë të “Invivo X, Sarah Jessica Parker”. “Unë kurrë nuk kam bërë asgjë, ku thjesht kam vënë emrin tim dhe

të largohem. Nuk është thjesht mënyra sesi kam kryer biznesin tim”, thotë Parker. “Nëse nuk e pi dhe nuk besoj në të, nëse nuk do t’i vesh këpucët e mia, atëherë kush jam unë që t’i kërkoj ndokujt ta pijë atë apo t’i veshë këpucët apo ndonjë gjë tjetër?” Parker, madje, rregulloi paketimin, duke zgjedhur një nuancë të blusë me shkrim dore për modelin e saj “X” në etiketë, që përputhet me një nga ngjyrimet e preferuara nga linja e saj e këpucëve.

Invivo X, Sarah Jessica Parker
Sarah Jessica Parker projekttoi etiketën për verën e saj të re, e cila u hodh në treg në 18 shtete



Unë fillova të pi më shumë verë në Europë, ku vera shpesh vjen në tryezë në një broke, me gota të vogla, të shkurtra që janë gati dy e gjysmë inç të gjatë. Dhe më pëlqen... Ishte diçka që më hoqi intimidimin; ndihej më familjare, më intime, si të jesh në shtëpi. Kjo është mënyra se si ne pimë verë në shtëpinë...



dhe tetë vende të tjera shtesë në shtator.

“Ajo është një profesioniste totale”, shprehet paraprakisht Cameron, verëbërësja e Invivos, për “Wine Spectator” në seancën e përzjerjes në Casa Apicii në Manhattan. “Ne thjesht vazhduam të provonim gjëra të reja, duke iu afruar në këtë mënyrë sa më shumë produktit përfundimtar”. Tjetër prurje për Invivo X, Sarah Jessica Parker, është një rosé nga jugu i Francës, e planifikuar për t’u hedhur në treg në pranverën e vitit 2020.

Parker aktualisht është ylli në serialin “Divorci” në HBO, sezoni i tretë i së cilës filloi të transmetohet më 1 korrik. Dhe ndërsa ajo ende gëzon një Cosmopolitan të bërë mirë, vera ka qenë prej kohësh pija e saj e dëshiruar. Ajo bashkëbisedoi me asistentin e botuesit Lexi Williams (për “Wine Spectator”) për aventurat e saj në biznesin e verës; dashuria e saj e papritur e lulëzuar vonë për Sauv Blanc;

dhe mënyrën e çuditshme se si ajo mësoi të pijë verë gjatë udhëtimeve të saj nëpër Europë.

Si u bëtë një adhuruese e verës?

Epo, unë mendoj se ndoshta një sërë mundësish u prezantuan vetë. Para së gjithash, mendoj se duke udhëtuar shumë për punë dhe në vende që prodhojnë verë vërtet të mirë. Ju e dini, në vendet më evidente: [në] Europë - Italia dhe Franca, por edhe në Greqi e Kili dhe pak në Australi. Dhe unë mendoj se me kalimin e kohës u krijua një afeksion për të.

Unë nuk jam e arsimuar në atë masë që shumica e njerëzve, që kanë një mundësi si kjo, janë. Kështu që unë gjithmonë them paraprakisht se gjëra si kjo mundësi janë të mrekullueshme, sepse mëson për diçka që me të vërtetë e do. Unë nuk e kam kaluar jetën time profesionale duke punuar në industrinë e verës, por është e mrekullueshme të shkoj të punoj me njerëz, të cilët i admiroj dhe që kujdesen shumë për biznesin

dhe tregtinë e tyre.

Cilat janë varietetet e verës apo rajonet që ju pëlqeni vërtet?

Jam e lumtur t’ju them se nuk jam vërtet e qëndrueshme. Kjo varet nga ajo çka hamë, në çfarë gjendje shpirtërore jemi dhe stinët. Unë gjithmonë kam menduar për veten time si një pirëse Chardonnay, dhe mendoj se u ndjeva sikur e ekspozova paksa veten si një person jo shumë kompleks. Por unë kam pasur disa Chardonnay të pabesueshme, me të vërtetë të këndshme. Por nuk jam specifikisht për këtë.

Kur udhëtojmë për në Irlandë, ku udhëtojmë pak, në të vërtetë kemi prirjen të pimë më shumë Sauvignon Blanc — ka qaq shumë verëra të Zelandës së Re në Irlandë. Kjo gjithmonë më befasonte në fillim, sepse gjithmonë e mendoja si një lloj verë shumë më të “vogël”, nëse kjo ka kuptim. Ndihej më pak e rrumbullakët dhe gjithmonë mendoja se preferoja një lloj verë më të “madhe”. Por unë jam dashuruar me Sauvignon Blanc, që është një lloj fati, duke pasur parasysh këtë bashkëpunim.

Invivo X, Sarah Jessica Parker

Sarah Jessica Parker mori vesh për Sauvignon Blanc në Zelandën e Re gjatë udhëtimeve të saj për në Irlandë.

Ndoshta ju ofruan shumë mundësi bashkëpunimi. Pse vendosët për verën, dhe pse Invivo-n në veçanti?

Epo, të jem plotësisht e sinqertë, nuk do ta konsideroja kurrë një bashkëpunim të verës. Unë nuk mendoj se je duke bërë ndonjë biznes, kur nuk ke njohuri sa duhet. Dhe vetëm sepse keni dashuri për diçka, nuk do të thotë që keni të drejtë të



mendoni se mund të përfshihen në një biznes vërtet të komplikuar. Unë u njoha me zotërinjtë nga Invivo përmes një kontakti të ndërsjellë dhe ata më dërguan disa nga verërat e tyre në vitin 2018. Ishte atëherë që kuptuam që kishim blerë Invivo në Irlandë! Ne në fakt ishim duke blerë verëra Graham Norton, të cilat janë me të vërtetë, po me të vërtetë të mira. Kështu që filluam të bisedonim në telefon dhe në fillim mendova: “Nuk e di se çfarë mund të ofroj. Cilat janë kredencialet e mia?” Por ata ishin vërtet bindës dhe thanë që kjo ishte diçka që ne mund ta bëjmë së bashku dhe që unë do të isha rreth njerëzve që e bëjnë këtë dhe se ishte një mundësi për të mësuar. Dhe unë vërtet u emocionova, e dini? Ashtë një kompani në rritje; ata kujdesen pa masë për produktin e tyre. Dua që njerëzit e verës ta dinë që nuk jam rastësisht këtu, nuk do të jem pa kuptim. Nuk do e pushoj një industri të vjetër qindra e qindra vjeçare. Nuk jam kështu: “Oh, unë thjesht po bubërroj pak”. Ka shumë për të mësuar dhe unë thjesht po përpiqem të thith plotësisht gjithçka mundem dhe të zhytem sa më thellë.

Ekziston një thashethem se ju prireni për të pirë verë jo nga një gotë tradicionale vere, por diçka tjetër. Mund të na flasësh për këtë?
[Qesh] Unë mund të pi verë nga një gotë vere; Nuk jam e fyer nga gotat e verës. Por unë fillova të pi më shumë verë në Europë, ku vera shpesh vjen në tryezë në një broke, me gota të vogla, të shkurtra që janë gati dy e gjysmë inç të gjatë? Dhe më pëlqen kjo. Pikërisht me këtë u njoha kësaj udhe. Ishte diçka që më hoqi intimidimin; ndihej më familjare, më intime, si të jesh në shtëpi. Pra, kjo është mënyra se si ne pimë verë në shtëpi. Unë ruaj kavanozë të vegjël, si kavanozë reçeli, dhe pimë verë prej tyre. Çdo kavanoz i gjatë tre deri në katër inç —është perfekt. Është e qëndrueshme, tingëllon mjedisore. Dhe ka vetëm diçka të këndshme për mënyrën se si ndihet. Ajo është gjithashtu e përbalueshme! Ju gjithashtu mund të ruani kavanozë më të mëdhenj dhe të pini ujë prej tyre. Por ... unë nuk kam asnjë kompetencë t’i tregoj dikujt si të jetojë.
Kjo nuk është hera e parë që ju jeni fytyra e një pijeje. A mendoni se përfshirja juaj në biznesin e verës do t’u flasë fansave ashtu si dashu-

ria e personazheve “Sex and the City” për Cosmopolitans gjatë kremtimeve të koktejit?

Njerëzit ende pijnë kokteje; ju e dini, koktejet artizanale janë të mëdhatë në New York. Njerëzit shkojnë në restorante tani për shkak të këtyre baristëve të talentuar, - miksologë – quhen apo jo? Artistët e barit - artistë kokteji! Kështu që, kjo është. Dhe unë akoma do të kem një koktej Cosmopolitan.
Unë nuk jam e sigurt nëse ekziston ende kjo, ju e dini tashmë, brezi nga ajo kohë e veçantë në atë shfaqje - ajo shfaqje e mrekullueshme ... Ka shumë mundësi që ata njerëz janë rritur, apo jo? Vera është kjo lloj shoqëruese në vakte ngrëniesh, në takime, në momente historike, në raste të trishtueshme, në raste të lumtura. Është e mundur që ajo gjeneratë e pijeve të Cosmopolitans mund të ketë lëvizur te vera sepse jeta e tyre ndryshoi. Njerëzit po shkojnë më shumë në shtëpitë e njëri-tjetrit për t’u takuar, ku argëtohen dhe ndajnë ushqime. Të shoqërosh ushqimin me verë krijon një komunitet të vogël për natën. Ky do të ishte supozimi im. Unë e di, se ky është dhe pasqyrimi i jetës sime.



ROGNER HOTEL
— TIRANA —



178 rooms & suites



9 conference & banqueting rooms



Bar-Caffé Pirro * Restaurant Apollonia * Der Biergarten



Sauna * Spa & Hammam * Tennis Court * Gym * Swimming pool

*Since 22 years
your home in Tirana!*





Surgiva

ACQUA MINERALE NATURALE

Alehandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrodistribution.com / email: info@alehandrodistribution.com



FISHOP RESTAURANT

Restoranti mundëson për të gjithë klientët e tij cilësinë më të lartë të produkteve të detit në Tiranë. Produktet e Fishop, janë aq të freskëta sa ju mund të ndjeni aromën e detit në çdo gatim.

Adresa: Qemal Guranjaku, Tiranë, Albania
Tel: 0035545609064 | E-mail: info@fishop.al | web: www.fishop.al



Hors d'âge François VOYER
43%vol

100% Grande Champagne

Hors d'Age François Voyer Grande Champagne

Ky konjak special përmbledh shijet tipike të "Grande Champagne". Është një simfoni, një pentagram muzikor me nota të rafinuara: Ato më të shpeshta përfaqësojnë kefenë, çokollatën, dyllin, lëkurën, karafilin dhe kanellën, ndërsa notat e vogla përfaqësohen nga fruta dhe lule të thata, nga një përzierje e butë dhe e ëmbël çokollate, zakonisht e aromatizuar me rum dhe e

mbuluar me kakao, manaferra të egra, piper dhe vanilje. Ky është një konjak i fuqishëm, kompleksi i të cilit qëndron në kufizimet e imagjinatës tuaj. . . Një konjak që edhe pas shumë minutash në gojën tuaj, lëshon shije të reja. "Hors d'age" është zgjedhur nga Alain Ducasse për restorantin "Le Jules Verne" në katin e parë të kullës Eiffel.

Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrodistribution.com / email: info@alehandrodistribution.com



Rajone të verërave të Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s për t'u vizituar

Sa faqe të UNESCO-s keni shenjuar deri më tani? Bëhuni gati! Adhuresit e verës mund të frymëzohen me udhëzuesin e top rajoneve dhe qyteteve të verërave të Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s...

Champagne



Arritja atje: Një orë udhëtim nga Parisi ose 40 minuta me trenin TGV nga Paris Gare du Nord. Champagne erdhi çuditërisht vonë në listën e Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s; vreshtat e saj, shtëpitë dhe miljet e bodrumeve nëntokësore e bënë pjesëtarin ekskluziv në vitin 2015. Ka qenë gjithashtu pak e ngadaltë për të marrë në konsideratë potencialin e turizmit të verës, duke pasur parasysh se është larg gati një orë nga Parisi, një nga qytetet më të vizituara në botë. Por, gjërat po ndryshojnë në këtë pjesë të botës dhe

disa shtëpi ia vlen të vizitohen.

Azoret



Arritja atje: Fluturimet ndërkombëtare zbarkojnë në ishullin më të madh, São Miguel, për lidhjen me ishujt më të vegjël. Ju gjithashtu mund të fluturonit në disa prej ishujve nga Lisbona.

Udhëtimi në Azore

Porti i Velasit në ishullin e Sao Jorge, Azore. Azoret kanë dy site të UNESCO-s; njëra është kultura e vreshtave në ishullin Pico. Historia e vreshtarisë së

Picos, ishullit të dytë më të madh, daton në shekullin e 15-të, me një seri muresh lineare të vendosura në të gjithë ishullin, që mbrojnë parcela të vogla toke nga era dhe deti.

Ishulli Terceira, porti i shekullit të 15-të, është gjithashtu një vend i UNESCO-s, i renditur si një "shembull unik i arkitekturës ushtarake".

Prosecco, Itali

Premium Prosecco

Peizazhi eksitues i territorit Conegliano Valdobbiadene të Prosecco



Një nga të listuarat më të fundit në vendet e Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s, peizazhi i Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene u shtua në korrik 2019.

Zona e vreshtarisë për Prosecco DOCG është përfshirë si pjesë e kësaj, në veçanti 'ciglioni'- parcela të vogla hardhish në terraca të ngushta me bar - dhe metoda 'bellussera' (metodë e rritjes së hardhisë, e shpikur në fund të viteve 1800 nga vëllezërit Bellussi si një përpjekje për të parandaluar sëmundjet e rrushit) e formimit të vreshtave, si shembuj të ndikimit të njeriut në formësimin dhe përshtatjen e këtij peizazhi natyral.

Shëtisni në vreshtat e Prosecco për ta parë vetë atë. Është gjithashtu e lehtë për të kombinuar këtë udhëtim me vendet e tjera të afërta të UNESCO-s - të tilla si Venecia dhe laguna e saj, ose qyteti i Veronës.

Tokaj, Hungari

Arritja atje: Fluturoni për në Budapest, më pas është një udhëtim triorësh për në Tarcal përmes autostradës M3. Udhëtimi me tren të drejtpërdrejtë nga stacioni Budapest Keleti për në Tokaj zgjat 2.5 orë. Tokaj i Hungarisë, emërtim i karakterizuar nga kodrat e tij të ulta dhe të gjelbra, ka nderin të jetë i pari rajon i verës i klasifikuar në Europë. Traditat mijëra vjeçare të verës, të cilat mbesin akoma në fuqi, e bëjnë atë një zgjedhje të dukshme për përcaktimin e

Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s.

Shtëpia e verës së ëmbël të famshme Tokaji-Aszú (e karakterizuar nga mbreti francez Louis XIV si 'vera e mbretërve, mbreti i verërave'), është gjithashtu e rëndësishme për qilarët labirintikë të saj, ku ruhen këto verëra të ëmbla historike.



Qilari Ungvári në Sátoraljaújhely, afër kufirit sllovak, përfshin katër kate që bashkojnë 27 qilarë të ndryshëm, të aksesueshëm nga porta të ndryshme tokësore. Humusi i pazakontë, që mbulon qilarin labirintik, është një përbërës që kontribuon në magjinë e këtyre verërave të ëmbla.

Loire Valley, Francë



Arritja atje: Fluturoni për në Paris-Orly dhe Sancerre është një udhëtim dyorësh me makinë. Përndryshe, merrni një tren nga Parisi në Tours. Saumur është një udhëtim njëorësh me makinë në perëndim. Sancerre është një udhëtim me makinë në lindje, dy orë e gjysmë nga Tours. Ju gjithashtu mund të fluturoni për në Tours.

Me vreshtave kodrinore të krasitura dhe fushave të grurit, rrethuar nga ndërtesa të modifikuara gjatë Rilindjes, Loire është një testament i gjallë për epokën e artë të njerëzimit.

Zona e UNESCO-së e Loire përfshin 164 qytete dhe fshatra - përfshirë Chinon, Saumur dhe Angers - midis dy kodrave që kufizojnë lumin nga Sully-sur-Loire (Loiret) dhe Chalonnes-sur-Loire (Maine-et-Loire). Shumë prej fshatrave dhe rrugëve simpatike të

rajonit janë gjurmët e ndikimit të madh romak, pasi Loire ka qenë një rrugë ujore jetësore midis Romës dhe Gaulit të lashtë.

Valparaíso, Kili



Arritja atje: Valparaíso është rreth një orë me makinë nga kryeqyteti Santiago.

Lagjja historike e qytetit portual të Valparasos ka qenë një vend i UNESCO-s që nga viti 2003, për shkak të trashëgimisë së tij të epokës industriale të lidhur me tregtinë detare ndërkombëtare të fundshekullit të 19-të dhe fillimit të 20-ës.

Si një destinacion për adhuruesit e verës, është afër dy rajoneve të verës, Casablanca dhe San Antonio Valley, si dhe restoranteve të shkëlqyera për ata që e duan verën dhe ushqimin e freskët të detit.

Eksploroni rrugët kodrinore të këtij qyteti dhe sigurohuni që ta bëni pa guidë turin artistik të rrugës së verës.

Douro Valley, Portugali



Arritja atje: Fluturoni për në Porto. Një orë me makinë në zemër të luginës, ose një rrugë më piktoreske është udhëtimi 2.5 orë me tren, i njohur si Linha do Douro.

Tur vere në Spanjë dhe Portugali

Me kufij të vënë që në 1756-n, Douro është një nga rajonet më të vjetra të verës në botë dhe është një sit i trashëgimisë botërore të UNESCO-s për shkak të ndikimit njerëzor në zhvillimin e tij. Më shumë se 2000 vjet vend vere e kanë formësuar atë në një destinacion verëprodhues tarracor, të mbuluar me hardhi.

Terroiri është rresht shumë acid, që verëbërësit e

kanë thyer dhe grimtuar fizikisht për të akomoduar hardhitë. Konturet e pjerrëta malore kërkojnë administrim serioz me tarracat dhe ujërat; disa hardhi kanë rrënjë që shkojnë deri në 20 m thellësi. Kultivimi i rrushtit këtu kërkon guxim të rrallë.

Piemonte, Itali

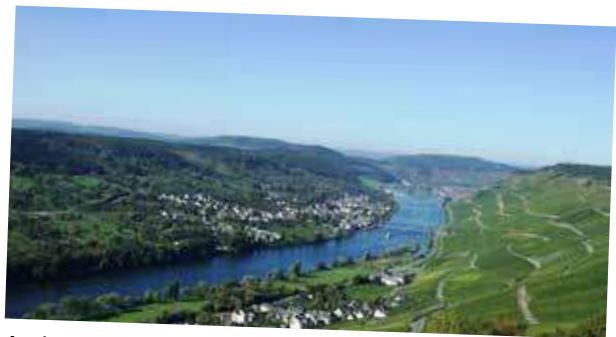


Arritja atje: Fluturoni për në Torino. Ju duhen rreth 1 orë 20 minuta udhëtim me makinë për në Alba.

Komisioni i Trashëgimisë Botërore shtoi peizazhin e vreshtave të Piemonte, Langhe-Roero dhe Monferrato, në 2014-n.

Lista përfshin qytetet e Barolo, Castiglione Falletto Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello dhe Serralunga d'Alba në DOCG Barolo, si dhe Barbaresco dhe Neive në DOCG të Barbaresco.

Middle Rhine, Gjermani



Arritja atje: Fluturoni për në aeroportet e Frankfurtit ose Këln-Bon dhe pastaj udhëtimi me makinë zgjat rreth 1 orë 30 minuta nga secila.

Bukuria e Middle Rhine është e mirëdokumentuar, por ajo fitoi statusin e UNESCO-s për rolin e saj si një arterie kryesore tregtare në evolucionin e historisë dhe zhvillimit njerëzor.

Shtigje të shumta shëtitjeje rrethojnë fshatrat, duke u ofruar vizitorëve hapësira të mrekullueshme të vreshtave dhe fshatrave të pyllëzuara. Riesling lulëzon në kodrat e mëdha të rajonit, por kërkon kujdes dhe aftësi të madhe gjatë vjeljes (me disa kënde shpatesh të pjerrëta afro 45°).

Mënyra ideale për të eksploruar rajonin, dhe sigurisht më baritori, është me varkë. Konsideroni

fshatin Boppard si bazën tuaj të shtëpisë, një qytet 2000-vjeçar që pret një shëtitje të përvitshme nëpër vreshta, të dielën e fundit të prillit.

Bordeaux dhe St-Emilion, Francë



Bordo vështirë se ka nevojë për prezantim për adhuruesit e verës. Sipas UNESCO-s, roli 2000-vjeçar i qytetit si kryeqyteti i një rajoni të prodhimit të verës me famë botërore e bëjnë atë një shembull të shkëlqyer të trashëgimisë kulturore. Dhe në shumë mënyra, qyteti është po aq i bukur dhe intrigues sa vetë rajoni.

Dekadën e kaluar, shumica e ndërtesave (të mbuluara më parë nga zgjyra dhe bloza) i janë nënshtruar një pastrimi masiv të fasadave, duke i falur shkëlqim shtesë strukturave madhështore të qytetit.

Vjenë, Austri



Qyteti historik i Vjenës e ka origjinën nga vendbanimet e hershme keltike dhe romake. Ajo ruajti rëndësinë e saj si një qytet mesjetar dhe barok dhe ishte kryeqyteti i Perandorisë Austro-Hungareze, kjo është dhe arsyeja pse qytetit iu dha statusi i UNESCO-s në 2001-n - megjithëse në 2017-n u shtua në listën e vendeve të rrezikut të zhdukjes të Trashëgimisë Botërore.

Të qenët shtëpia e artit bashkëkohor, operës, teatrit, kafesë, pastave të ëmbla dhe natyrisht ushqimit të shkëlqyeshëm e verës lokale, e bën këtë vend një destinacion të shkëlqyer për pushime qytetase. Qytetari Jason Turner rekomandon të shijoni pamjen 'marramendëse' të Vjenës nga vreshti Nussberg në

jug.

Dashamirët e verës gjithashtu mund të vizitojnë rajonin e verërave Wachau në Austri, i cili është vetëm një orë larg qytetit.

Pantelleria, Itali



Po kërkonti ndonjë vend të izoluar për të eksploruar apo për t'u larguar nga gjithçka? Karta për këtë përzgjedhje është Pantelleria, 85 km larg bregdetit jugor të Italisë.

Teknika tarracore e rritjes së hardhive, e kaluar nga brezi në brez prej shekujsh, u vendos në listën e Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s në fund të vitit 2014.

Passito di Pantelleria, një verë e ëmbël e bërë nga rrushi i tharë "Zibibbo", i njohur ndryshe edhe si Muskati i Aleksandrisë, ka statusin e DOC në Itali. Muskati i Pantelleria-së është gjithashtu një DOC.

Monticello, Virginia, USA



Monticello, shtëpia e plantacioneve e projektuar dhe e banuar nga Thomas Jefferson u bë pjesë e listës së Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s në 1987-n, së bashku me University of Virginia në Charlottesville, ku ndodhet.

Jefferson ishte një adhurues i verës tejet i njohur dhe kultivoi vreshta atje, në tokat ku jetonte - në nivele të ndryshme suksesi, sipas raportimeve të kohës. Prandaj, pse të mos futemi në një pjesë të historisë së SHBA-së dhe të përdorim gjithashtu mundësinë për të zbuluar se si po shkon brezi i tanishëm i verëprodhuesve dhe pronarëve të vreshtave të Virxhinias?





**BIRRA ANTONIANA**
Agricola Italiana

Alehandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrodistribution.com / email: info@alehandrodistribution.com

15 ide të mahnitshme qilaresh vere që mund të përdoren sot

Nuk ka asgjë më interesante se të kesh një bodrum vere në shtëpi. Koleksionistët pasionantë e dinë se sa e rëndësishme është të kesh një mjedis të kontrolluar që vera të vjetërohet. Me kaq shumë modele mahnitëse për të zgjedhur, ka diçka për të gjithë në ditët e sotme... nga ruajtja e 10 shisheve deri

në 10,000 shishe. Për dëshirën e hapësirës, disa njerëz i kanë shndërruar garazhet e tyre në qilarë të mëdhenj vere, duke u këshilluar me një dizajner profesionist! Ne po ju japim në këtë numër 15 ide të tjera të mahnitshme për një qilar vere për të rritur vlerën e shtëpisë suaj.

A mund ta rrisë një qilar vere vlerën e shtëpisë?

Ashtu si shumëçka bazuar në stilin e jetës, edhe qilarët e verës mund të rrisin vlerën e një shtëpie, veçanërisht në tregjet e niveleve më të larta, ku disa blerës madje mund të largohen nga një shtëpi nëse i mungon një e tillë. Një bodrum vere do të jetë një drejtues emocional që do të tërheqë blerësit, të cilët më pas ka më shumë të ngjarë të paguajnë më shumë.

Agjentë të pasurive të patundshme thonë se blerësit janë shumë të mahnitur dhe intriguar kur një shtëpi ka një qilar vere dhe ata janë gjithmonë shumë të lumtur për të trashëguar një për ta shijuar. "Unë kurrë nuk kam dëgjuar për dikë që blen një shtëpi me një qilar vere dhe ta shndërroj atë në diçka tjetër, është një nxitje për të filluar mbledhjen e verërave të shkëlqyera", shprehet një nga agjentët e pasurive të patundshme.



I qetë dhe komod

Një bodrum komod vere. Ju mund të uleni dhe të pini verën tuaj - të relaksoheni dhe të harroni problemet e ditës. Apo më mirë akoma - të festoni?



I qetë dhe komod Siç duhet

Vendi i duhur i mrekullueshëm i magazinimit të verës.



Qilar i qelqtë

Seksionet unike të xhamit bëjnë diferencën në këtë bodrum vere.



4 Ekspozim i hijshëm

Ky qilar vere rrezaton kaq luks.



5 Arratisje

Përfundimisht, ju jep ndjenjën e të qenit diku jashtë vendit.



6 Komoditet i kompletuar

Kjo zonë komode për t'u ulur e plotëson caq këndshëm këtë qilar vere. Ju mund të uleni, relaksoheni dhe të pini verë gjatë gjithë ditës me miqtë tuaj.



8 Muraturë magjike

Punë e mrekullueshme muratura në këtë hapësirë. I adhureshëm burimi!



9 Një mrekulli e vogël

Përdorim me të vërtetë i zgjuar i një hapësirë të vogël. Ende keni gjithçka që ju nevojitet.



10 Dhomë shërbimi

Në këtë shtëpi, vera është e ruajtur në këtë dhomë të bukur shërbimi. Kabineti në tërësi është thjesht mahnitës.



12 Entuziasti i verës

Nuk ka dyshim se ka adhures vere që jetojnë këtu! Ky qilar vere përmban dru sapele, dysHEME travertine dhe është me ajër të kontrolluar.



13 Oaz në bodrum

Çfarë vendi i shkëlqyer!



14 Bashkëkohore e lezetshme

Thjesht një hapësirë e këndshme relaksuese - ndenjese argëtuese!



Thesar i fshehur

Shumë thesare të fshehura në këtë qilar vere.



Fermë argëtuese

Kjo dhomë vere është e vendosur në një fermë në Las Vegas. Aq shumë detaje argëtuese - i adhurueshëm, sidomos llampadari i shisheve.



Tulla dhe fuçi

Të adhurueshme fuçitë!



MONTE ROSSA
FRANCIACORTA



Alehandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alehandrodistribution.com /
email: info@alehandrodistribution.com

Alehandro Group

WINE  SPIRITS



Via dei birrai

Birrè
artizanale
Italiane





Alejandro Distribution / Tiranë, Albania
Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com



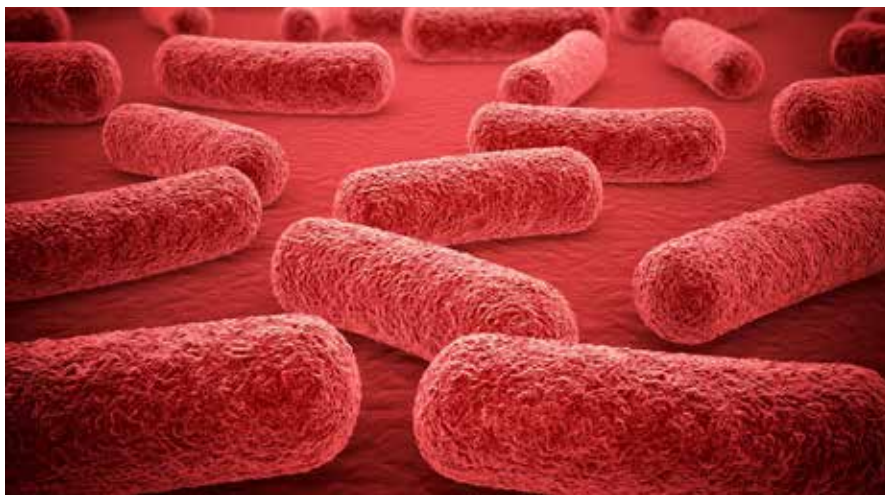
Disa studime kanë gjetur prova që vera mund të vrasë bakteret potente. Në vitin 2007, disa verëra të kuqe u provuan si të dobishme në frenimin e rritjes së baktereve, ndërsa një raport i vitit 2004 zbuloi se mbetjet pas bërjes së verës, si lëkurat e rrushit, farat dhe bishtat, ishin vdekjeprurëse për E. coli, salmonelën dhe stafilokokun

UDHËTIM? MOS PINI UJË, PINI VERË



Hulumtimet kanë treguar që alkooli dhe aciditeti në verë mund të vrasin patogjenët e ushqimit para se të shkatërrojnë udhëtimin tuaj. Për shumë njerëz, alkooli dhe udhëtimi shkojnë dorë për dorë. Edhe kur nuk jeni në rajonet e verës, ka të ngjarë të festoni ditët tuaja të pushimeve larg nga përgjegjësisë me një ose dy pije. Dhe megjithëse abuzimi me alkool gjatë udhëtimit mund të dëmtojë sistemin tuaj imunitar, studimet kanë treguar që pirja e alkoolit në të vërtetë mund të ishte një nga mënyrat më të mira për të parandaluar disa nga sëmundjet më të këqija që shkatërrojnë pushimet.

Viruset e stomakut, si listeria, salmonella dhe E. coli, janë pengesa të zakonshme për udhëtarët që vizitojnë zona ku standardet



e kanalizimeve janë më të ulëta se ato në të cilat ata (dhe sistemet e tyre imune) janë mësuar. Për fat të mirë, për adhuruesit e verës, studimet kanë treguar se kur konsumohet alkooli, rreziku për t'u prekur nga sëmundjet, që vijnë nga ushqimi, zvogëlohet

ndjeshëm. Aciditeti i lartë i alkoolit e bën më të lehtë për aciditetin natyral të stomakut për të vrarë patogjenët.

Shkencëtari i ushqimit me qendër në SHBA, Richard Conroy, është një mbështetës i zjarrtë i pirjes gjatë pushimeve për këtë arsye.



«Nëse dikush po udhëton për në një vend si Meksika, ku salmonela (për shembull) është më e zakonshme, mund të mbrohesh duke darkuar verë - ose tequila». Ai ka përmendur vendpushimet gjithëpërfshirëse si disa nga vendet më të mundshme për të marrë sëmundje që vijnë nga ushqimi gjatë udhëtimit jashtë vendit, veçanërisht kur përfshihen banakët, pasi ushqimi mund të qëndrojë nën një llambë të nxehtë për orë të tëra. Burimet e ujit të patrajtuara janë një tjetër fajtor për shkatërrimin e pushimeve. Si themelues i firmës së kompensimit të sëmundjeve të pushimeve "SickHoliday.com", Conroy sheh raste të sëmundjeve të lidhura me udhëtimin çdo ditë. Vitin e kaluar, sipas Conroy, kompania e tij ka

ndihmuar më shumë se 15,000 individë që u helmuan nga ushqimi gjatë pushimeve. Ndërsa shprehet se është i lumtur për të inkurajuar udhëtarët të shijojnë një pije "për qëllime mjekësore", ai duke bërë shaka shtoi se kalimi përgjatë këtij filtrimi për minimizimin e rrezikut nga sëmundja nuk do të jetë në favor të biznesit të tij. Por shmangia e helmimit nga ushqimi nuk është aq e thjeshtë sa shijimi i një gote vere në dhomën tuaj të hotelit në fund të ditës. Sipas Randy Worobo, profesor i mikrobiologjisë ushqimore në Universitetin Cornell, në mënyrë që të inaktivizohen patogjenët, alkooli duhet të konsumohet ose gjatë ngrënies së ushqimit të kontaminuar ose shumë shpejt pas kësaj. Sasia që pini ka gjithashtu rëndësi. "Sa

më i lartë alkooli (përqindja), aq më shumë mosaktivizohet marrja e patogjenëve të ushqimit", tha Worobo. "Kështu që, vera juaj me 14 për qind alkool do të ketë më shumë efekt në drejtim të vrasjes së patogjenëve të ushqimit në krahasim me alkoolin me përqindje më të ulët, si birra për shembull". Sigurisht, Worobo nuk e rekomandon pirjen e tepërt, gjë që mund të çojë në ndjenjën e sëmundjes për një arsye tjetër. Disa studime kanë gjetur prova që vera mund të vrasë bakteret potente. Në vitin 2007, disa verëra të kuqe u provuan si të dobishme në frenimin e rritjes së baktereve, ndërsa një raport i vitit 2004 zbuloi se mbetet pas bërjes së verës, si lëkurat e rrushit, farat dhe bishtat, ishin vdekjeprurëse për E. coli, salmonelën dhe stafilokokun.

LOUIS  JADOT





Where the class really makes difference!



Tel:
+355 52 90 90 90

Mob:
+355 68 40 555 41

E-mail:
info@palacehotel.al

Facebook:
www.palacehotelresort.com

Instagram:
@PalaceHotelSpaDurrës

Web:
www.palacehotel.al

Adresa:
Lgji 13, Rr. "Pavarësia",
plazhi "Apollonia", Durrës

1

Beyoncé & Jay-Z

Çifti energjik pati një darkë sushi, shtatë javë pas lindjes së binjakëve Sir dhe Rumi, dhe dukeshin më të lezetshëm se shumica e njerëzve aty - ndërsa pinin verë të kuqe.



Këta yje do ju frymëzojnë të zbrazi një gotë vere. Ose dy..

Të famshëm që e duan pirjen e verës po aq sa e doni dhe ju

2

Heidi Klum

Modelja gjermane vërtetoi se pushimet nuk janë pushime pa një gotë verë (ose dy!), ndërsa ishte në Itali për martesën e saj me Tom Kaulitz.



3

Madonna

Madonna ndau me ndjekësit e saj një fotografi, duke shkëlqyer me një shall kokë, e mbuluar në gjerdanë dhe me një gotë vere rozë. "Mendoj se e meritoj këtë", shkroi ajo në Instagram.





Drake

Me një foto të tij, duke mbajtur një gotë verë të bardhë në prapaskenën e një prej koncerteve të tij, reperi zbuloi verën e zgjedhur nga ai. "Shuarja e vërtetë e etjes", shkroi ai për markën italiane "Santa Margherita", të cilën e përmend edhe në këngën "Motto".



Jourdan Dunn

Rosé në këtë mënyrë! Modelja britanike pozoi në një bikini seksi të zi me një gotë të trëndafilte në dorë. "Pamjet e oqeanit 🌊", - përshkroi ajo foton.

Justin Timberlake

Në prag të marrjes së gradës së tij të "Doktorit të Muzikës" nga Kolegji i Muzikës në Berklee, këngëtari tekstshkrues zbriti nga avioni i tij privat me një shishe vere të kuqe të përzier "The Prisoner". "Ok, tani koha për të festuar", përshkroi ai foton në Instagram.



Ed Sheeran

Këngëtari i "Shape of You", duke u relaksuar në anije me truprojnë e tij, Kevin Myers, dhe një gotë verë të kuqe.



Dua Lipa

Këngëtarja e "New Rules" postoi një seri fotografish nga pushimet e saj në vreshtë në Instagram.





ANNO 1622

VILLA SANDI

THE ICONIC PREMIUM PROSECCO

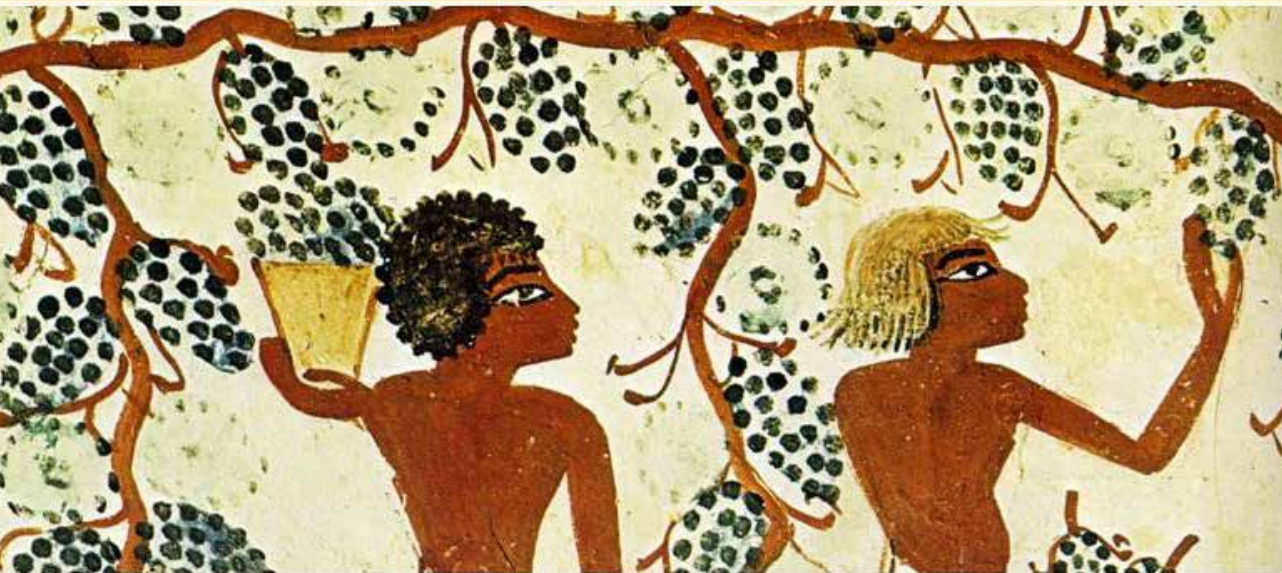


Alejandro Distribution / Tiranë, Albania

Cel: 00355 69 20 97447 / web: www.alexandrodistribution.com / email: info@alexandrodistribution.com

Grapa Berta





HISTORIA E PIJES, TRASHËGIMIA E SË CILËS QË NA VJEN NGA MIJËVJEÇARËT

Njerëzit e Mesdheut filluan të dalin nga barbarizmi kur ata mësuuan të kultivonin ullirin dhe hardhinë. Kështu shkruante historiani grek Tuqididi, në shekullin e 5-të para Krishtit, dhe në të vërtetë, bërja e verës është një proces po aq i vjetër sa dhe vetë civilizimi. Rrënjët e saj shoqëria i gjen në Mesopotaminë antike, prova më e hershme që ne kemi për kultivimin e rrushit, e fermentimi i lëngjeve të tyre daton që 6 mijë vjet para lindjes së Krishtit, në Lindjen e Mesme antike.

Egjiptianët i regjistronin të mb-

jellat e rrushit në gurët e varreve të tyre, shishet e verës digjeshin me faraonët si shenjë kënaqjeje të tyre për jetën e përtejme. Vera gjithashtu konsiderohej pije për elitën në Greqinë antike, dhe ishte koleksion i simpoziumeve të famshme, e përjetësuar nga Platoni dhe poetët e asokohe. Por ishte pikërisht gjatë periudhës romake kur vera u bë popullore për shoqërinë. Në qytetet romake, baret e verës u hapën pothuajse në çdo rrugë, dhe romakët e eksportonin verën në vendet e tjera të Europës. Shumë shpejt, prodhimi dhe cilësia e verës në rajonet e

tjera rivalizuan atë të Romës.

Pas rënies së Romës, vera filloi të prodhoi në Perandorinë Bizantine, në Mesdheun lindor. Ajo u përhap deri në lindje, në Azinë Qendrore përgjatë Rrugës së Mëndafshit. Vera e rrushit ishte e njohur edhe në Kinë në shekullin e 8. Por përhapja e islamit e zhdukuri industrinë e verës në Afrikën Veriore dhe në Lindje të Mesme. Bërja e verës në Europë në fillim konsiderohej një biznes për manastiret, sepse ekzistonte nevoja për verë gjatë ritualeve krishtere. Gjatë periudhës së Rilindjes, virtytet e disa rajoneve të ndryshme të verës u





vlerësuan nga konsumatorët më të sofistikuar të verës, dhe veçanërisht në shekullin e 18-të tregtia e verës u rrit, sidomos në Francë, ku qyteti i Bordosë u bë prodhuesi më i shquar i verërave. Çdo rajon që prodhonte verë kishte karakteristika të ndryshme.

Në Botën e Re, bërja më e suksesshme e verës ndodhi gjatë shekullit të 19. Ohajo ishte rajoni i parë amerikan që kultivoi me sukses verën e rrushit, por u eklipsua shpejt nga prodhimi i verës në Kaliforni. Prodhimi i verës më pas kaloi dhe në Australi. Në Botën e Vjetër,

shampanja konsiderohe si pija më e preferuar luksoze, por verërat më pas u bënë gjithnjë e më popullore. Por pavarësisht zhvillimit të suksesshëm të kësaj industrie, ndodhi gjithashtu një katastrofë: epidemia filokserë shkatërroi shumë vreshta europiane, një katastrofë që preku prodhimin e verës për dekada me radhë.

Sot prodhimi i verës është një industri globale, me shumicën e vendeve të botës që e prodhojnë atë. Makinëritë që korrin një pjesë të madhe të zonave ditën apo natën kanë rritur prodhimin.



SEMA

CONFECTIONERY, RESTAURANT & LOUNGE

CONFECTIONERY



RESTAURANT

LOUNGE



SEMA LOUNGE

Adresa: Dures, Durrës, Albania

Email: info@sema.al | Web: www.sema.al

TEL: 0672033224



50 FAKTET MBI VERËN

1 . Në Greqinë e Lashtë, pritësi i darkave gjithmonë duhet të kthente gllënjikën e parë të verës për të siguruar të ftuarit që vera nuk ishte e helmuar. Atëherë lindi shprehja “të pish për shëndetin e tjetrit”.

2 . Ndërsa prova e verës lidhet me nuhatjen e saj, femrat janë të prirura të jenë testuese më të mira sepse kanë një sens nuhatje më të zhvilluar se sa meshkujt.

3 . Një studim italian tregon se femrat që pinë dy gota vere në ditë, kanë jetë më të mirë seksuale se sa ato që nuk e konsumojnë.

4 . Vera e kuqe është e kuqe falë fermentimit të ekstrakteve të lëkurës së rrushit. Ndërsa vera e bardhë nuk fermentohet me lëkurën e tyre.

5 . Në të gjithë Dhjatën e Vjetër biblike, vetëm libri i Jonah nuk i referohet verës.

6 . Gratë e hershme romake ishin të ndaluara të konsumonin verë, dhe bashkëshorti që e gjente gruan duke pirë verë ishte i lirë ta vriste atë. Divorce të shumta kanë ndodhur për këtë

arsye në Romë gjatë vitit 194 para erës sonë.

7 . Shishja më e vjetër e verës në botë daton në vitin 325 para lindjes së Krishtit dhe u gjet afër qytetës Spejer, Gjermani.

8 . Ka prova shkencore që konsumimi i verës në mënyrë të moderuar mund të reduktojë rrezikun e sëmundjeve të zemrës, Alzheimer-it, atakeve të zemrës dhe sëmundjeve të mishrave të dhëmbëve.

9 . Ndërsa vera ofron përfitime të caktuara mjekësore, ka shumë pak gjasa që ajo të rrisë rrezikun e llojeve të caktuara të kancerit, veçanërisht në ezofag, po ashtu dhe kancer të gjirit.

10 . Vera e kuqe, më shumë se ajo e bardha, ka veti antioksiduese dhe përmban një element që është i rëndësishëm për sistemin kardiovaskular.

11 . Kalifornia, Nju Jorku dhe Florida kryesojnë SHBA-në në konsumimin e verës. Kalifornia është vendi i katërt në botë për prodhimin e verës, pas Francës, Italisë dhe Spanjës.

12 . Testuesit e verës e rrotullojnë gotën e saj për të bërë të mundur që vera të lëshojë aromën e saj. Shumica nuk e mbushin gotën më shumë se një e treta.

13 . Shumica e verërave shërbehen në gota që kanë një grykë më të ngushtë se sa fundi në mënyrë që aroma të përqendrohet e të shkojë në një drejtim. Sa më e hollë gota, aq më mirë.

14 . Kur shijoni verën, mbajeni në gojë për një moment ose dy dhe më pas gëlltiteni. Një verë e mirë do t’ju lërë shijen për një kohë të gjatë në gojë.

15 . Kodi i Hamurabit (1800 vjet para Krishtit) përfshinte ligjin që dënonte shitësit mashtrues të verës. Ata mbyteshin në lumë.

16 . Vikingët e quanin Amerikën – Toka e Verës, për tokat e shumta me vreshta që u gjendën në vitet 1000 para lindjes së Krishtit.

17 . Cila është shishja e verës më e vjetër në botë? Dëshmohet se



romakët, shishen me verë e kanë përdorur 2400 vjet më parë; në Persi është njohur 7000 vjet më parë (verë rrushi me recinë pishë) dhe në Kinë 9000 vjet më parë (me pije alkoolike prej orizit dhe melit).
woman-drinking-wine-horiz

18 . Vendi më i keq për të ruajtur verën është zakonisht kuzhina, sepse është një vend shumë i ngrohtë për ta ruajtur verën të sigurtë. As dhomat frigoriferike nuk janë të duhurat për magazinimin e verës.

19 . Kur vera dhe ushqimi kombinohen së bashku, ata krijojnë një sinergji ose një aromë të tretë përtej asaj

çka mund të ofrojnë pija apo ushqimi veç e veç.

20 . Ushqimet më të rënda shkojnë për shtat me verërat më të rënda. Po ashtu dhe ushqimet më të lehta, me verërat më të lehta. Vera e kuqe, në përgjithësi shërbehet me mish të kuq, vera e bardhë me mish të bardhë dhe peshk, ndërsa vera e ëmbël shkon me ëmbëlsirat.

21 . Është traditë që në fillim të shërbehën verërat e lehta për të shkuar më pas te ato më të rëndat gjatë një vakti. Po ashtu, edhe vera e bardhë duhet të shërbehet përpara të kuqes, verërat më të reja

para atyre të vjetrave.

22 . Në fillim të shekullit 20, përpiquej që vera të shmangej në tekstet e shkollës apo kolegjit, përfshi në literaturën greke dhe romake.

23 . Vjetërsia e verës nuk lidhet domosdoshmërisht me vitin kur vera futet në shishe, sepse disa verëra mund të mos futen në shishe që kur vilet rrushi. Një verë e cilësisë së mirë është produkt i një viti korrijeje.

24 . Ka një mënyrë të saktë dhe të gabuar për të mbajtur gotën e verës.

Gota e verës duhet të mbahet gjithnjë nga bishti dhe jo nga pjesa e sferës sepse nxehtësia e verës do të rrisë temperaturën e verës.

25 . Shampanja, një prej verërave me gaz më të njohura në botë, është shumë popullore, por gabimisht mendohet se është shpikur nga murgu Dom Pierre Perinjon (1638-1715). Edhe pse nuk shpiku apo zbuloi shampanjën, ai gjeti disa parime e procese në prodhimin e saj që përdoren edhe sot e kësaj dite.

26 . Jo të gjitha verërat përmirësohen me kalimin e kohës. Në fakt, pjesa më e madhe e verërave të sapo prodhuara është e mira të konsumohen sa më shpejt, dhe nuk e kanë potencialin e përmirësimit

gjatë “plakjes”.

27 . Verërat europiane emërtohen sipas vendeve të tyre gjeografike të prodhimit psh. Chassagne Montachet Morgeot Bordo. Ndërsa verërat jo-europiane emërtohen sipas varieteteve të ndryshme të rrushit.

28 . Në kundërshtim me besimin tradicional, nuhatja e tapës së verës zbulon pak për verën. Nëse një shërbyes ju sjell tapën e shishes së verës, ju duhet të kontrolloni për datën apo informacione të tjera identifikuese. Shikoni për mykjen, tharjen apo plasaritjen.

29 . Në vitin 1988, gratë italiane themeluan një nga organizatat e para

të femrave të përkushtuar ndaj verës, Le Donne del Vino. Qëllimi i kësaj organizate ishte inkurajimi dhe promovimi i rolit të gruas në industrinë e verës italiane.

30 . Gratë janë më të ndjeshme ndaj efekteve të verës sesa meshkujt, kjo pjesërisht për shkak të sasisë jo të madhe të një enzime në stomak që është e nevojshme për të mbajtur alkoolin.

31 . Përveç kishave dhe manastireve, dy institucione të tjera mesjetare e fitonin pjesën më të madhe të të ardhurave të tyre nga vera: spitalet dhe universitetet.

32 . Në qendrën e jetës intelektuale dhe shoqërore greke ishte



simpoziumi, që do të thotë “të pimë sëbashku”. Në të vërtetë, simpoziumi reflekton prirjen greke për miksimin e verës me diskutimet intelektuale.

33 . Kombinimi i llojit të tokës, klimës, shkallës së pjerrësisë dhe ekspozimi ndaj diellit janë pikërisht këto elemente çka e bëjnë çdo vreshtari dhe çdo lloj vere të jetë unike.

34 . Në Mesjetë, inovatorët dhe prodhuesit më të mëdhenj të verës ishin njerëzit nëpër manastire. Benediktët ishin veçanërisht të apasionuar pas verës, sa që thuhet se ata kanë testuar dhe tokën për të zbuluar se si ndryshon ajo nga njëri vend në tjetrin.

35 . Vera transportohej me lëkurë kafshësh, zakonisht atë të derrit. Lëkura e derrit pastrohej dhe kthehej mbrapsht në mënyrë që pjesa me qime mos vinte në kontakt me verën.

36 . Një gotë standarde e një vere të bardhë apo të kuqe përmban Red-Wine-on-Summer-Dayrreth 110 kalori. Vera e ëmbël përmban më shumë.

37 . Substanca që të lë një shije të athët në gojë pasi pi verën, rrjedh nga lëkura e rrushit. Ajo zakonisht gjendet tek vera e kuqe dhe është një antioksidant i shkëlqyer. Pasi e kemi pirë të gjithë verën është ajo si pjesë llumi që ngel në fund të gotës.

38 . Hija e errët e verës zakonisht vjen nga klimat më të ngrohta (kur vera

e kuqe është më e errët, apo kur e bardha ka më shumë ngjyrë ari).

39 . Me kalimin e kohës, vera e kuqe ka tendencën ta humbë ngjyrë dhe merr një të kuqe në ngjyrë tulle. Ndërsa e bardha fiton ngjyrë, bëhet më e artë ose dhe kafe me kalimin e kohës.

40 . Të gjitha verërat kanë shije fruti. Të rralla janë verërat që kanë shije rrushi.

41 . Vera Red Burgundy është e bërë nga rrushi Pinot Noir dhe është e vështirë të besohet që shumica e prodhuesve të verës e shohin atë si një lloj Grali të Shenjtë.

42 . Fjala “shampanjë” është e emërtuar kështu për shkak të një province në Francë, që do të thotë “vend i hapur”.

43 . Fjala angleze “verë” i ka rrënjët nga gjuha semite e do të thotë (vajtim). Në arabisht quhen vain, në greqisht oinos, dhe në gjuhë të tjera vin, vino, vina, vinho.

44 . Rrushi është i vetmi frut që është i aftë të prodhojë lëndën ushqyese të nevojshme nga lëkura dhe nga përmbajtja e sheqerit për krijimin e verës.

45 . Kur arkeologët gjejnë fara rrushi, ata e konsiderojnë provë për ekzistencën e një vendi ku më parë është bërë vera. Ata kanë gjetur fara në Turqi, Siri, Libi, Jordani, ku mendohet se është bërë verë 8000 vjet para Krishtit.

46 . Një nga legjendat më të treguara për zbulimin e verës është historia e Jamsheed, mbretit persian (që mund të ketë qenë Noa). Një nga gratë e haremit të tij, u përpoq të mernte jetën e saj nëpërmjet rrushit të fermentuar, që mendohej se ishte helmues. Por me atë rast u zbulua vera, pasi ajo nuk vdiq.

47 . Platoni thoshte se njerëzit duhet të ishin 18 vjeç para se të pinin, dhe se vera duhet shijuar kur je 31 vjeç. Kur një burrë arrin të dyzetat, ai mund të pijë sa të dojë. Hipokrati, i konsideruar si babai i mjekësisë, e përfshinte verën në të gjitha recetat e tij.

48 . Personi që ndikoi më shumë se cdoqush tjetër në historinë e verës ishte profeti Muhamed. Brenda 10 vjetëve pas vdekjes së tij, vera u ndalua rreptësisht në Arabi dhe çdo vend tjetër ku njerëzit ishin mysimanë.

49 . Vera e kuqe përbën 55% të shitjeve të verës në restorante.

50 . Benjamin Franklin, personi i kartëmonedhës 100-dollarëshe ka zhvilluar listën e vet të 13 virtyeteve që duhen ndjekur gjatë jetës. Nr. 1 thotë: “Vetëkontrolli. Mos hani deri në ngopje; mos pini derisa të deheni”. Në vargje ai shkruante: “Ja shiu që zbret nga qielli mbi vreshtat tona, atje ai hyn në rrënjët e rrushit, që do të ndihmojë verën, një dëshmi e vazhdueshme që Perëndia na do, dhe i pëlqen të na shohin të lumtur”. Ose, “Vera është prova se Perëndia na do dhe dëshiron që ne të jemi të lumtur.”



DELTA HOTEL

HOTEL | BAR | RESTORANT | EVENTE



Restoranti i dasmës me një akomodim maksimal prej 350 të ftuaris. Kuzhinë italiane dhe tradicionale.

Realizim i koktejlit në ambjentin e parkut. Ofrojmë dekorimin e dasmës

KONTAKT: +355 69 33 24 877; +355 69 40 40 822 | EMAIL: rezervim@hoteldelta.info | WEB: www.hoteldelta.info



PADAM

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



ADRESA: PADAM BOUTIQUE HOTEL, RRUGA PAPA GJON PALI II, TIRANA, ALBANIA
TEL: 069 202 5122 | WEB: WWW.PADAM.AL



Shishet e verës 350-vjeçare të Shipwreck janë gati për në ankand A do të marrësh një gllënjë?

Zhytësit kanë zbuluar shumë thesare dhe sende të rralla nga deti. Disa vjet më parë, një ekip zhytësish zbuluan një koleksion të shisheve të verës nga një anije në Detin e Veriut. Ato datojnë mbi 300 vjet dhe vera do të shitet në njërën prej shtëpive më prestigjioze të ankandeve në botë, Christie's të Londrës.

Zhytësit po hetonin një anije në bregdetin e Hamburgut, në Gjermani në vitin 2010. Ata po punonin në një thellësi prej 120 metra (40 metra). Mjerisht, anija ishte përkeqësuar keq dhe nuk kishte shumë për të shpëtuar. Gjatë hetimit të zhytësve të zhytësve, ata zbuluan katërmëdhjetë shishe verë, në një shportë thurrash të kalbur, të ngulitur në baltë në det. Zhytësit e sollën gjetjen përsëri në sipërfaqe, por sipas Fox News

"gjatë rimëkëmbjes, njëra prej shisheve u thye".

Shishe të shpëtuar nga një anije

Zhytësit hapën gjithashtu një nga shishet për të zbuluar përmbajtjen e saj dhe për kënaqësinë e tyre, e kuptuan se kishin gjetur një numër





shishe vere. Sipas Atlas Obscura, "pasi shpëtuesit shpëtuan rastin nga deti, shkencëtarët duhet të punojnë duke interpretuar përmbajtjen e shisheve". Ata u studiuuan në laboratorin e Institutit prestigjioz Universitaire de la Vigne et du Vin në Universitetin e Burgundy, në Dijon, Francë.

Bazuar në zbulimin e acidit tartarik në lëngun në shishe laboratorit përcaktoi se ishte një verë. Testet u kryen gjithashtu për të përcaktuar nëse kishte komponime fenolike me bazë bimore në lëngun në shisheet e rikuperuara. Fox News citon Prof Gougeon se këto teste "konfirmuan një nënshkrim tipik të verës së vjetër të pasur me produkte të degradimit të taninës dhe së bashku me praninë e resveratrolit na mundëson të themi se ishte një verë e fortë e kuqe".

Verë e anijeve mbi tre shekuj të vjetër

Vera u datua bazuar në modelin e shisheve në shekullin e 17-të. Christie beson se, "vera ishte shishe midis 1670 dhe 1690." Vera nuk është aspak ndër më të vjetrat

e gjetura ndonjëherë. Arkeologët kanë gjetur verë edhe në një varr në Speyer, në Gjermani, që daton nga shekulli i 6-të pas Krishtit.

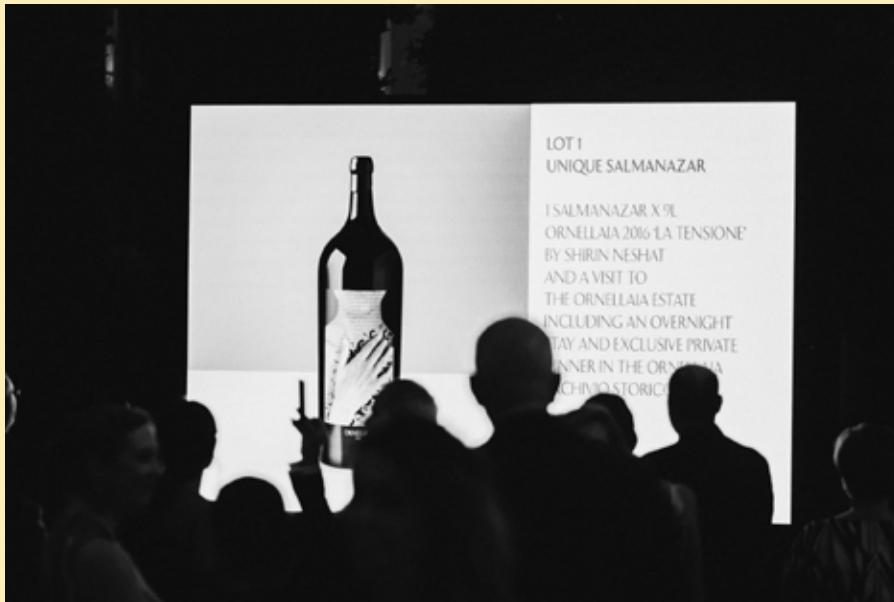
Nuk është e mundur të përcaktohet përfundimisht origjina e verës, por bazuar në vendndodhjen ku u gjet dhe datën e mundshme, ka shumë të ngjarë një Bordo, nga një vresht në jug-perëndim të Francës. Shisheet ndoshta u fundosën ndërsa transportoheshin nga Franca në Hamburg.

Vera nuk ishte e fortifikuar dhe kjo ngre dyshime nëse pihet apo jo. Në bilancin e probabilitetit, pija ndoshta është e pijshme, por nuk do të ishte shijimi i këndshëm. Shisheet janë ruajtur me pajisje speciale për të siguruar që vera të ruhet. Food & Wine raporton se "koha i ka mermerizuar shisheet në një lustër si lëkure" dhe ato janë shumë të habitshme. Shtëpia e ankandit ka ri-vulosur shisheet me një vulë me dyll të kuq.

Vera e anijeve që do të dalë në ankand

Dy nga shisheet do të dalin në ankand nga Christie's në prestigjin e tyre 'Finest and Rrest Wines and Spirits'. Ato do të shiten në rezervuarë uji të krijuar posaçërisht për të ruajtur përmbajtjen. Shtëpia e ankandit ka vendosur një gamë të çmuar të vlerësuar në dy shisheet midis 33,000 dhe 38,000 dollarë. Këto shishe janë më të vjetrat që janë bërë ndonjëherë në ankand nga Christie's. Artikujt do të dalin në ankand në javët e ardhshme dhe ato do të reklamohen si "verë e anijes" sipas Fox News.

Ata që blejnë dy shisheet do të marrin një certifikatë nga zhytësit që morën sendet. Shtëpia e ankandit, sepse vera mund të mos pihet ose të paktën të shijojë mirë, po reklamojnë shisheet si sende me rëndësi historike. Ushqim & Verë citon ankandët se deklarojnë se loti duhet të konsiderohet "me rëndësi historike dhe vinoze." Me fjalë të tjera, të dy shisheet e verës duhet të konsiderohen si objekte me vlerë të madhe historike. Nëse kjo do të bindë dikë që të paguajë një pasuri të vogël për dy shisheet mbetet për tu parë.



Kjo shumë, e ngri- tur në ankandin në internet të Sothe- by's, do të financojë projektin "Mind's Eye", i cili ndihmon njerëzit e verbër të shijojnë artin

Ornellaia Artist Harvest 2016, nga formate të mëdha 312,000 dollarë për fondacionin Guggenheim

Kur patronazhi modern plotëson pasionin për verën e madhe: ankandi në internet i formateve të mëdha të Ornellaia Artist Harvest 2016, "The Tension", ka mbledhur 312,000 dollarë, me shishet e firmosura nga arti i Shirin Neshat i dhënë online nga Sotheby's, i ndarë në 11 lote, të afta për të mbledhur shuma të mëdha, të cilat i janë dhuruar tërësisht fondacionit Solomon R. Programi "Mind's Eye" i Guggenheim, krijuar nga departamenti i arsimit i Guggenheim, i cili ndihmon dhe personat me shikim të dëmtuar të përjetojnë artin përmes përdorimit të shqisave të tyre.

Ornellaia vazhdon, me projektin Artist Harvest, që nga viti 2006,

i ka dhuruar gjithsej mbi dy milion dollarë për të mbështetur muzetë dhe fondacionet më të rëndësishme në të gjithë botën, nga muzeu Whitney në New York në Muzeun Poldi Pezzoli në Milano, nga Neue Nationalgalerie në Berlin deri në fondacionin H2 në Hong Kong dhe Shanghai, nga Shtëpia Royal Opera në Londër tek Galeria e Arteve AGO e Ontario në Toronto, nga Fondacioni Beyeler në Bazel në Muzeun Hammer në Los Angeles, te Solomon R. Guggenheim në New York.

"Vlerësimi i verërave të shkëlqyera, si dhe kënaqësia e artit - tha CEO i Ornellaia, Giovanni Geddes, në ceremoninë në Venecia në Palazzo Venier of Lions, vendi i Koleksionit



Peggy Guggenheim, dhe kjo është arsyeja pse ne kemi menduar të mbështesim një projekt me vlera të mëdha si "Mind's Eye". Në këtë mënyrë, është e mundur që të ndihmohen të rriturit me aftësi të kufizuara të përjetojnë artin përmes aktiviteteve që, përmes përdorimit të shqisave, të sigurojnë një model aksesimi në art që mund të zbatohet në të gjithë botën dhe gjeneratat e ardhshme të qenësishme.

Richard Armstrong, Drejtori i Muzeut dhe Fondacionit Solomon R. Guggenheim, komentoi: "Misioni themeltar i Guggenheim nuk ishte thjesht i ri, por revolucionar. Falë Ornellaia, ne mund të përfshijmë një audiencë edhe më të gjerë në këtë mision".



Paralajmërimet në Twitter: Donald Trump kundër Macron, sjell tarifën e reja për importin verës

Ndoshta do të përfundojë si provë që thjesht do të dalë në media sociale, ku filloi, ku shpesh janë kanalet zyrtare të komunikimit institucional. Ose mbase jo. Herën e parë, presidenti i Shteteve të Bashkuara, Donald Trump, në shkëmbimin e ndonjë gjëje, përveç cicërimeve të sjellshme krerët e shteteve dhe liderët botërorë së bashku në Paris) Dhe, për të qenë specifik, në këtë rast, frëngjisht; megjithatë, është një sinjal që duhet t'i bëjë prodhuesit e verës të BE-së, përfshirë Italinë, veshët të heqin dorë, pasi rregullat për eksportimin e verërave në SH.B.A.

“Franca prodhon verë të

“SHBA lehtëson importimin e verërave franceze, Franca e vështirëson verërat amerikane duke imponuar detyra shumë të larta. Nuk është e drejtë, ne duhet të ndryshojmë”

shkëlqyeshme në treg, por edhe Shtetet e Bashkuara. Problemi është se Franca e bën shumë të vështirë për ne që të shesë verën e saj në Francë dhe të vendosë tarifa të konsiderueshme,

ndërsa SHBA lehtëson verërat franceze dhe vendos detyrime shumë të kufizuara. E padrejtë, ajo duhet të ndryshojë!”, Tweeted presidenti amerikan (“Për Tregtinë, Franca bën verëra të shkëlqyera, por a bën SHBA. Problemi është që Franca na bën shumë të vështirë për ne, ndërsa SH.B.A e bën të lehtë për verërat franceze, dhe tarifon tarifa shumë të vogla. Jo e drejtë, duhet të ndryshojë!”, i cili është teksti origjinal në tweet). Familja Trump, ndër të tjera, është gjithashtu një prodhues i verës, Trump Winery në Virginia. Është një numër i tregjeve të huaja në vlerë.

